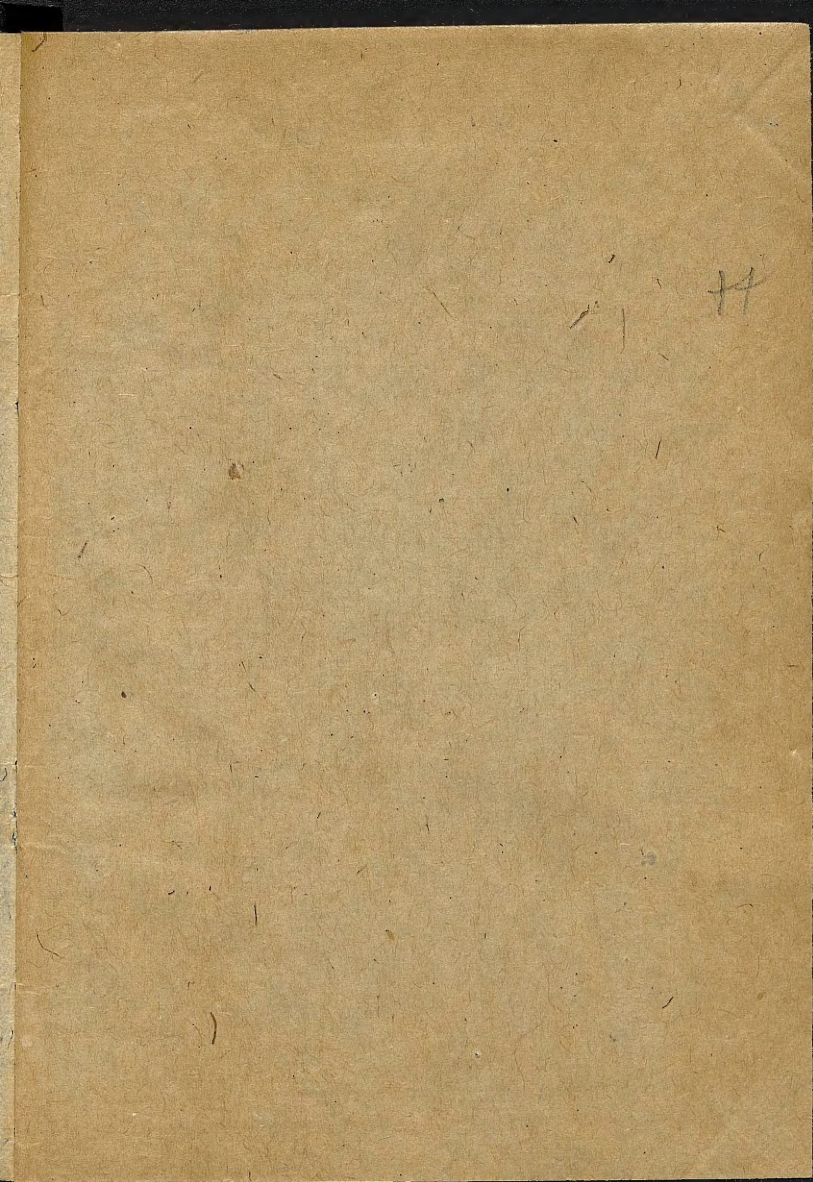


BIBLIOTEKA  
Zakład im. Ossolińskich

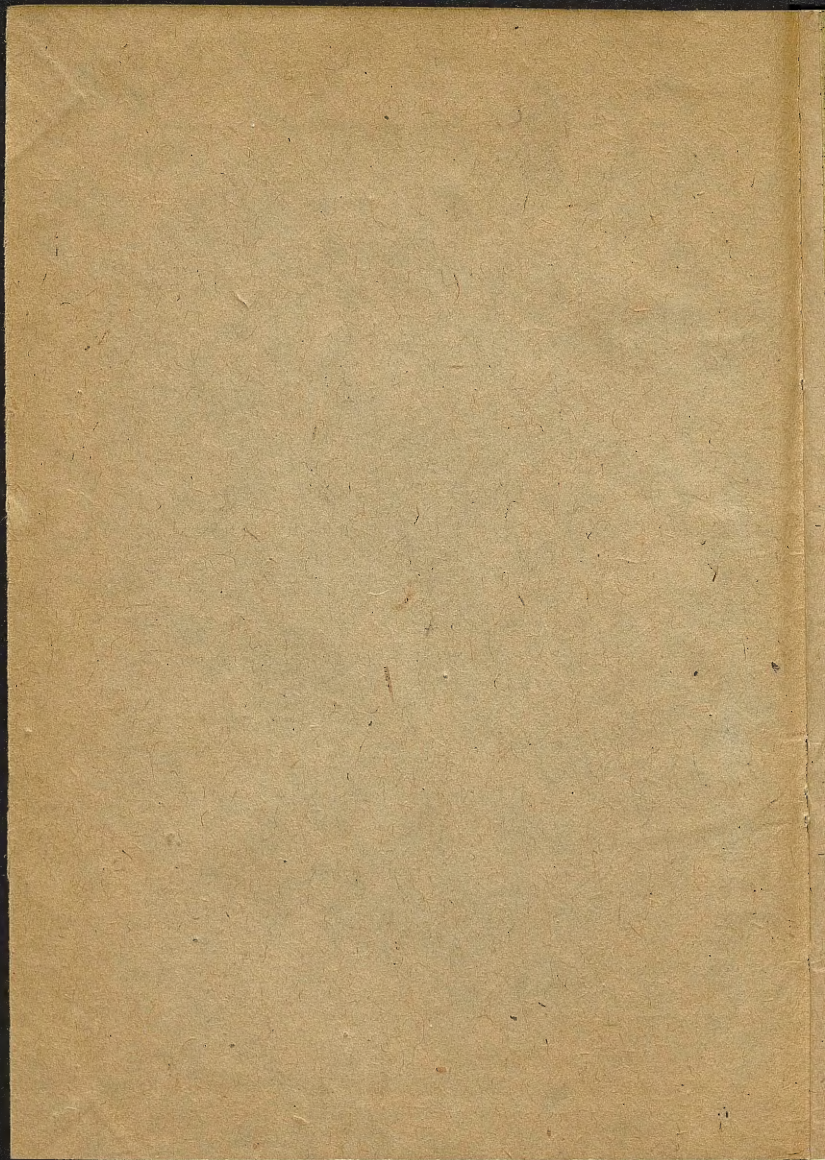
52.939













# MAŁY KUCHARZ POLSKI

czyli

sposoby gotowania potraw najużywanych  
w Polsce,

przez kucharzy téjże narodowości podane,

zarazem

obszerne przepisy pieczenia wszelkiego gatunku  
tortów, placków, bab i t. d.

a własném doświadczeniem stwierdzone

przez

A. K.

POZNAŃ.

Nakładem i czcienkami Ludwika Merzbacha.

1862.

YAM

12109 - 23111

992104 W

be a dead, wholly, worried

A. K.

2222



# MAŁY KUCHARZ POLSKI

czyli

sposoby gotowania potraw najużywańszych  
w Polsce,

przez kucharzy téjże narodowości podane,

zarazem

obszerne przepisy pieczenia wszelkiego gatunku  
tortów, placków, bab i t.d.

a własném doświadczeniem stwierdzone

przez

A. K.

52 999

POZNAN.

Nakładem i czcionkami Ludwika Merzbacha.

1863.





## ROZDZIAŁ I.

### O rosolach, zupach i chłodnikach.

#### 1. Sposób robienia bulionu.

Mięso wołowe. porąbie się na sztuki, opłóćze i napeln się niem kociel dobrze pobielany, więcej niż do połowy należy się wodą zimną i gotuje, a w miarę ubywania przez rozgotowanie się mięsa, dokładać należy surowego, i tak się postępuje, dopókiad wszystko wołowe w kociel się nie włoży. Gdy się uważa, że w stosunku gęstości mięsa w kotle za mało jest wody, trzeba jój z ćwierć dolać lub więcej, — tak się zaś długo to wołowe mięso gotować musi, dopókiad się na paździerz nie rozgotuje, tak że wzięwszy w palce, musi się ze wszystkiem rozmazać, — kości zaś, które od mięsa odpadają, wyrzucają się z kotła. Gdy już wołowina tak dalece jest rozgotowana, cedzi się ten rosół przez sito w czyste naczynie, a pozostałe w sicie mięso wkłada się w mocny płócienny, lecz nie zbyt gęsty worek i gdy już w nim jest pewna część mięsa, wtenczas wyciska się wałkiem w ten sposób: bierze się czysta deska, jednym końcem oprze się we wannie, a drugim o pierś, na nią od góry przewiesi się worek i wałkiem na dół ściera; gdy tak jest wszystko mięso wyciśnięte,

zmiesza się ten rosół z pierwszym przez sito odlanym i nalewa się nim w kotłę cielęcina, drób, ryby, zwierzyzna i rozmaite korzenie, i tak rozgotować się musi jak wołowina, odrzucając kości, a następnie tak samo cedzi się przez sito i worek jak wołowina, a gdy w czysty wlany kociel tenże rosół się zagotuje, weźmie się 20 jaj, każde się roztlucze i tak wszystkie na raz nie rozklepane z łupinami w kociel się wleją; bo tym sposobem bulion się sklaruje; teraz cedzi się bulion przez obrus, kociel się znowu czysto wyszoruje i ten przedcedzony rosół, ciągle mieszany, gotuje się aż go tylko piąta część lub mniej zostanie; wtenczas nalewa się w rądle ciągle mieszając, gotuje się tak długo, aż gdy się wleje na podstawek, po wystygnięciu z łatwością od niego da się odjąć i wcale nie oblega. Wtenczas wszystek się zlewa na talerze lub w jakiej wielkości kto sobie krążki mieć życzy.

Na to szczególnie uważać trzeba, aby wtenczas gdy mięso na dobre się rozgotowywa, jak najpiłniej mieszać, bo w przeciwnym razie łatwo się przypali do dna kotła. Również strzedz należy, żeby [kto przez złość lub rozpustę soli lub cukru nie wrzucił, bo w takim razie już się wcale bulion nie zgęstnie czyli nie stęgnie.

Bulion musi się bez przerwy gotować, nawet w nocy.

## 2. Zwyczajny rosół.

Wołowina lub inne mięso pięknie się wypłócze i zimną wodą nalawszy, przystawi do ognia. Gdy się zagotuje i szumowiny na wierzch wychodzą, trzeba je ciągle zbierać, ale lekko, aby nie z tłuszczem; gdy się już mięso dobrze odszumowało, wtenczas rosół się cedzi w czysty garnek, mięso się wybiera na miskę,



czystą ciepłą wodą obmyje z obległych szumowin, nieczyste skórki na mięsie poobrzynają się i w wymyty od rosółu garnek kładzie się mięso z korzeniami, włoszczyzną rozmaitą i cebulą, zasoliwszy nalewa się przedcedzonym rosółem; przyjemny smak daje rosółowi dorzucony razem z włoszczyzną grzybek suszony.

### 3. Biała zupa.

Kto białą zupę mieć pragnie, ugotuje się osobno perłowa kasza na gęsto, utrze się z masłem, aby obieła, wleje się w nią kwaterkę kwaśnej, ale nie stariej śmietany, z którą umieszawszy dobrze, roztworzy się z rosółem, a na wydawaniu zaprawi kilku rozbitymi żółtkami, we wazę wsypie się zielonej pietruszki i kopru, jeżeli jest. Do postnej zupy zamiast rosółu używa się smak z wygotowanej włoszczyzny i masła więcej wzięść należy.

### 4. Czernina z kaczek

z kluseczkami lub ciastkiem.

Krew się spuszcza na ocet, kaczkę się wyprawia, wypłoczą i pięknie oczyszczą. Po obtężeniu odetną się dróbka i razem z kaczkami kładą się w rądel, zasolą, dodać należy pieprzu, angielskiego korzenia i ze dwie cebule; to się nalewa tą wodą, którą się kaczkę obtężyły, a gdy już mają dosyć, zarumienia się masło z mąką i wcedzi się przez sitko krew rozmieszana z rosółem, wsypie się parę tłuczonych gwoździaków, cokolwiek cynamonu, wleje się sos od osobno ugotowanych suchych sliwek i gruszek, także kieliszek słodkiego węgierskiego wina i osłodzi na wydawaniu. Tak się czernina gotuje po kucharsku. Lecz chcąc oszczędzić masła,

można go wcale nie brać, bo zazwyczaj kaczką, gęś lub młode prosie są tłuste, więc tylko się krew z octem i mąką rozczynia, a nie smaży z masłem. Kaczka rozbiera się zgrabnie, układa na półmisek, obłoży ugotowanym owocem i obleje trochę czerniną, a tę we wazę cedzi się przez sitko na krajane kluseczki pszenne.

Ciastko zamiast kluseczek do czerniny lub narogów, proporcya na trzy osoby.

Szklanka słodkiego mleka zagotuje się z łyżką stołową masła świeżego i z tyle cukrem, aby było dobrze słodkie; na to wrzące mleko wsypie się, mieszając tyle najpiękniejszej mąki, aby ciastko było tegie, lecz nie twarde, i po doskonałem rozmieszaniu stawia się na blachę lub węgle i tak długo, praży się to ciasto, żeby surowizną nie smakowało, często je wymieszywać należy, żeby się nie przypaliło; z tego ciastka kładą się łyżką kluseczki we wazę, lub można je dać osobno z talerzem na stół.

## **5. Zupa rakowa, oraz Farsz do skorupek rakowych.**

Proporcya na 5 osób.

Raki sprawione, dobrze opłókané, zastawia się zasolone ze szczypiorkiem i koprem — trzeba uważać, aby się nie przegotowały — po ugotowaniu obierają się wszystkie szyjki i jedna część nówek, a wszystkie czerwone łupiny, z wyjątkiem tylko skorupek do nadziania, na masę się tłuką i smażą w masle, ale je można po trosze rosółem podlewać i gotować dobrze, żeby oszczędzić masła, lecz trzeba tłustym z wierzchu rosółem podlewać, a tak samo jak od masła kolor puszcza; gdy się już masa doskonale wygotowała, smak czyli rosół odcedza się i jeszcze masa przelewa czystym rosółem gorącym, aby się dobrze czerwony kolor wypłukał;



teraz się wszystek rakowy rosół do ognia przystawi, na wydawaniu zaprawi się kwaterką świeżej kwaśnej śmietany z cokolwiek mąki i 5 żółtkami, wsypie się we wazę zielonego kopru.

Farsz do skorupek rakowych w zupe. Pozostawione szyjki i nóżki usiekają się jak najdrobniej, bułki starzej się utrze stósownie do ilości skorupek, 5 całych jaj, stołową łyżkę rozpuszczonego masła z drobno usiekaną cebulką, doda się usiekanego kopru i szczypiorku, to wszystko gdy razem jest wymieszane, poleje się dwoma łyżkami zimnej wody, bo ta po ugotowaniu nadaje bułkom pulchność; teraz nałożone skorupki gotują się na rakowym rosole, ale niżej jest zaprawiony śmietaną.

## 6. Zupa z linów.

Liny się oskrobia, sprawia i nasolą, później obiorą z ości; z tego mięsa obranego z linów robi się farsz wiadomym sposobem, jak każdy inny, bułki do niego tyle wziąć, aby można wałeczek ukulać, który się na smaku z linów gotuje i w kołeczka we wazę kraje.

Pozostałe ości od linów i jeszcze kilka całych, dodawszy różnej włoszczyzny i cebuli, angielskiego korzenia i pieprzu, to wszystko gdy się dobrze wygotuje, przecedzi się w garnek lub rądel, z różną krajaną w makaron włoszczyzną, zasmarza się w klarownym masle tyle mąki, aby zupa wodnistą nie była i nareszcie zmiesza się ze zupą i razem zagotuje.

## 7. Zupa francuska.

Jest zwyczajny rosół, z tą tylko różnicą, że w osobnym garneczku, n. p. trochę większym jak pół-

kwartowym (proporcya 4 osób) gotuje się nalana rosołem wszelka włoszczyzna w makaron krajana, włoska kapusta w szerokawe kawałki, a kalafior w bukietiki jak zwykle; uważać należy, aby się nie rozgotowała. Ta włoszczyzna wlewa się we wazę, rosół, w który poprzednio rozmięsza się perłowa kasza lub ryż, zarumieni się karmelem, wsypie cokolwiek pieprzu i z łyżkę od kawy cukru.

### 8. Zupa ze szczawiu.

Kilka garści obranego szczawiu opłókanego rozgotuje się we wodzie i przetrze przez sitko i następnie zmięsza się z odcedzoną wodą czyli smakiem. Na wydawaniu zasmarza się masło z trochę mąki, dodaje śmietany, zmięsza ze zupą i nareszcie kilku żółtkami zaprawi; jeżeli zupa mięsna wlewa się w nią rosół i masła już brać nie potrzeba, bo w śmietanie można trochę mąki rozbić.

Sos ze szczawiu do kotletów lub jaj. Dwie kucharskie łyżki drobno siekanego szczawiu tak długo się smaży z dobrą łyżką masła, dopóki wszystka wilgoć od szczawiu się nie wysmaży, a samo masło zostanie, wtenczas wlewa się kwatka śmietany, dodaje kilka żółtek, cokolwiek mąki i dolewa się tyle wody, a lepiej smaku z wygotowanego szczawiu, aby sos w miarę był gęsty.

### 9. Zupa migdałowa

na 8 osób.

Funt migdałów sparzonych i obranych utłucze się w moździerzu, a potem rozdzieliwszy na dwie połowy, doda do każdej łyżkę kucharską na gęsto ugotowanego na mleku ryżu i utrże się doskonale w donicy, bo ryż da zawiesitość zupie; na tę wszystką utartą



masę zalewa się trzy kwarty wrzącego mleka przez sito i osłodzona zupa stawia się na gorącym miejscu, ale nie powinna się gotować, bo smak traci. Kładą się w nią duże rodzenki pięknie obrane, wymyte i raz we wodzie zagotowane, we wazę kładzie się łyżką ryż na mleku rozgotowany i zasłodzony. Zupa na wierzchu posypie się cynamonem.

## 10. Barszcz czerwony.

Buraki jak najczerwieńsze ze słodkiego gatunku czysto się ostrużają, pokrajają w cienkawe nie duże kawałki, opłóczą zimną wodą i napełniwszy nimi garnek 4 kwartowy (taka jest proporcya na 6 osób) nalejesz zimną wodą; dodawszy ze dwie łyżki stołowe dobrego octu, aby w gotowaniu nie straciły koloru, a gdy się buraki doskonale gotowały, odlój smak; miej go na boku, aby się nie gotował, a na te buraki powtórnie naléj wrzącą wodę, a jeżeli ma być mięsny barszcz, rosołem od przeznaczonego na ten użytek mięsa. Gdy się znowu buraki dobrze gotowały w rosole, odlój, zmieszaj z poprzednim smakiem, weź łyżeczkę od kawy kartoflanej maki, rozbij ją w zimnym barszczu lub zimnej wodzie, wlej we wrzący barszcz, niech się razem zagotuje, potem go przecedź, wlej napowrót w garnuszek lub rądel i zasyp kaszką cokolwiek, w tej smaku trochę od wygotowanych grzybków, które włoż w barszcz cienko pokrajane. Najlepszy taki barszcz jest z uszkami, które się z wygotowanego mięsa robią w ten sposób jak pieróżki, tylko cokolwiek mniej mięsa, a więcej jaj, także się trochę pieprzą, tarta cebulka się z masłem zasmaża, można nawet do nich drobniuténko usiekane grzybki ze 2 małe dodać dla przyjemnego smaku. Rosół do barszczu gotuje się bez wloszczyzny, tylko z cebulą i korzeniami, mięso na uszka najlepsze wieprzowe tłuszczem przerośnięte, w takim

razie nie bierz do nich masła — dla pulchności dodasz cokolwiek tartej bułki i polejesz łyżeczką zimnej wody i warz lekko z nią przemieszane; rosółu tyle potem jeszcze dolejesz, ile zupy na 6 talerzy potrzeba, dodasz stósownie octu, i jeżeli nie dosyć czerwony, utrzyj na tarce burak jak najciemniejszy surowy i przelój barszczem we wazę; kolor powinien być karmazynowy. Jeżeli barszcz postny, możesz korzenie i cebulę razem z burakami gotować. Cukru wcale się nie bierze, bo z takiej ilości buraków jest dostateczna słodycz.

### 11. Zupa z cielecój główki.

Wygotuje się mocny rosół z główki i nóżek cielecych, to samo sztuka mięsa wołowa na mocny rosół się nastawi z wszelką włoszczyzną i korzeniami, tak samo i główki jednego i drugiego użyć. Po ugotowaniu się mięsa zmieszają się te dwa rosóły razem w czysty rądel przecedzone, łyżka masła cokolwiek się podrumieni i lekko podsmaży z tyle mąki, aby ilość rosółu zrobiła się zawiesistą. Gdy się zupa z mąką i masłem zagotuje, wlej tyle karmelu, aby zbrunatniała, ale nie do tego stopnia, jak bywają sosy, tylko cokolwiek. Teraz skóra z główki kraje się w wąskie, krótsze jak cal kawałeczki, ożorek cielecy to samo i kładzie się w zupę, aby się razem zagrzało, gdy zupa jest we wazie, wlejesz stósownie do ilości, wina; na 6 osób dosyć jest kieliszek dobrego węgier. wina. W tę zupę dają się kuleczki ptysie. Gdyby w domu był bulion, dobrze dać kawałek w tę zupę. Utrzeć w wazę gałki. Jak tylko na mało osób się robi, można tylko samą wzięść główkę bez nóżek, z której zawsze mózg na paszteciki wyjąć trzeba, ale wołowina lub dużo bulionu zawsze się wzięść musi, a z główki nie powinna być skóra zdjęta.



### **12. Rosół w godzinę ugotowany.**

Pokraj drobno dwa funty cielęciny lub wołowiny, włóż w radelek, dodaj marchwi, cebuli, nieco słoniny,  $\frac{1}{2}$  szklanki wody, niech się tak dusi na ogniu przez kwadrans aż zacznie przywierać; włóż wtedy kwaterkę wody wrzącej, posól, gotuj jeszcze trzy kwadranse, precedź przez sito i wydaj.

### **13. Bulion na prędcie.**

Zagotuj kwartę wody, kwaterkę sosu od mięsa pieczonego, posól, użyj do czego potrzeba.

### **14. Zupa z grochu, fasoli, soczewicy, marchwi, rzepy, ziemniaków, kapusty i t. d.**

Proporcya na 6 osób.

Wszystkie się robią jak grochowa, o której powiemy. Wygotuj kwartę grochu z cebulą, marchwią, wiązką porów, selerów; gdy się ugotuje, przetrzój przez durszlak i rozrób rosółem, a jeżeli postna wodą, lecz w takim razie zasmaż łyżkę masła, nie zarumieniając go, dodaj z łyżką stołową mąki, rozetrzyj dobrze w masle, zmieszaj ze zupą, którą zagotowawszy, wydaj z grzaneczkami na stół.

### **15. Wyborna zupa kulowa.**

Rozmaite mięsiwa biorą się na nią, nie zważając, czy z lepszego lub gorszego są miejsca, i tak weź jakie masz resztki cielęciny, wołowiny, drobiu, ale zwierzyzna szczególnie dobry smak tej zupie nadaje; weź także łepiek cielęcy lub nóżki. Obmywszy to wszystko czysto zimną wodą, zastaw w garnku, nalawszy także zimną wodą, jak zwykle każde mięso na rosół; gdy

się zagotuje i dobrze odszumujesz, dodaj wszelkiej włoszczyzny: jeżeli nie masz właśnie porów, włóż jedną cebulę, zaśól i dodaj korzeni. Gdy mięso ugotowane, odlewa się rosół w inny garnek lub rądel, łyżkę masła zarumienisz z cebulką i tyle mąki w niém podrumienisz, aby ilość zupy była zawieszistą. Teraz zmieszaj razem z odlanym rosołem, zagotowawszy, wlej przez sitko we wazę, jeżeli masz wiło, dodaj kieliszek; na 6 osób więcéj by nie potrzeba.

Dla tego ta zupa nazywa się kulowa, bo masło zasmarżane z mąką, nazywa się po kucharsku kul.

Budyń do téjże zupy kulowéj. Może być pieczony lub gotowany na parze, proporcya na 6 osób.

Trzy części wątroby cielécéj surowéj zbić na masę i przetrzeć przez sitko, dodać cokolwiek gałki, łyżkę stołową na tarce utartéj surowéj marchwi, oraz na tarce utartéj cebulki w ilości pełnéj łyżeczki od kawy, żółtek 4 lub 6 dobrze rozbitych, masła klarowanego łyżkę stołową i cokolwiek soli; dodać należy także tyle tartéj i przez durszlag przesianéj bułki, aby masa za twardą nie była; w końcu dodasz pianę z pozostałych białków.

Teraz wysmarujesz rądelek masłem, wysypiesz bułką, wlejesz masę i upieczesz w piecu, lub ugotujesz we formie na parze. Chcąc się przekonać, czy dobrze ugotowane, włożyć można w budyń słomkę, i wyciśnieniem jéj poznać, czy ciasto nie surowe. Gdy budyń gotowy, kraje się w podłużną kostkę lub plasterki w wazę. Można także budyń taki dać w całości zamiast leguminy i podać go sosem bulionowym.

## 16. Zupa rybia.

Na 8 osób weź 4 funty karasiów, ugotuj smak z włoszczyzny, t. j. weź pietruszki marchwi, selery,



cebul kilka, pieprzu, angl. ziela, ugctowawszy przetrzuj przez sitko i tym smakiem nalój karasie, gdy się ugotują. przetrzuj przez sitko przelewając smakiem, w którym się gotowały; weź  $\frac{1}{2}$  kwarty dobrej kwaśnej śmietany i zabel zupe, gotuj na niej kluseczki drobne lub weź krakowską kaszkę ugotowaną, zastudzoną i w kostkę pokrajaną i wrzuc kopru lub pietruszki zielonej drobno usiekanej. Jeżeli masz większą ilość ryb, nie potrzebujesz ich rozgotować i przecierać przez sitko lecz odlej smak i zabel, a ryby, dorobiwszy do nich, sos, możesz dać na półmisek.

### 17. Zupa pomidorowa.

Na 8 osób bierze się 6 pomidorow, krają się i duszą w masle; gdy są uduszone, kładą się w sitko, przelewają się rosołem. który potem zabelia się pół kwartą śmietany i 5 żółtkami; dają się do tego grzanki z bułki lub ryż ugotowany w rosolu.

### 18. Zupa grzybowa zabelana.

Weź 10 grzybów, 2 cebule, gotuj razem, gdy się ugotują, smak włój do rosolu, zabel śmietaną kwaśną i 5 żółtkami, razem zagotowawszy, włóż kaszę perłową, osobno ugotowaną w miękkiej wodzie z masłem, i grzybki drobno usiekane do wazy. Tak samo robią się postne zupy z grzybów, lecz bierze się większa ilość grzybów, a zamiast rosolu bierze się smak z warzywa.

## 19. Chłodziec.

Bierze się kwartę sosu od kwaszonych ogorków, który się przegotuje i obszumuje; gdy ostygnie nalewa się do niego kwarta kwaśnej nie starzej smietany; młody buraczek tak nazwany boćwinką, gotuje się osobno w kwasie, kraje się drobno i kładzie do zupy. Kto chce, żeby chłodziec przybrał różowy kolor, dolewa tego kwasu, w którym buraczek się gotował. Cztery jajka ugotowane na twardo, kładzie się w talarki, szczypiorek, koper drobno siekany, nożki i szyjki raków, ogórki w talarki krajane surowe i przód solą zmorzone jak na mizeryą, wszystko to kładzie się do zupy; ażeby chłodziec był chłodniejszy, dobrze jest włożyć do niego kawał lodu.

## 20. Biała zupa migdałowa.

Pokraj cztery bułki montowe i gotuj je z trochę pokrajaną włoszczyznę z porami i jeżeli jest na pod ręczu z kawałkiem pieczonej cielęciny lub kurczęcia, z parą ugotowanych jaj, które z pieczysem drobno pokrajawszy i w moździerzu utarłszy, rozmieszaj z rosołem i gotuj na tęgą zupę. Następnie  $\frac{1}{4}$  funta migdałów z kilku kroplami wody utarłszy na papkę, dodaj do zupy, która już warzyć się nie powinna, tylko aby w niej na ciepłym miejscu migdały naciągnęły; potem przecedź przez sito, dodaj kwiatu muszkatołowego z potrzebną ilością soli i zostaw przy ogniu dobrze nakrywszy aż wydasz.

Dodając migdały, na to szczególnież zważać należy, aby zupa nie wrzała, łatwo się bowiem zwarzy i źle wygląda. Jeżeli zupa jest nadto gęsta, to potrzeba tylko dodać rosółu przez sito.

Zresztą w ogóle płyn nie powinien być nadto gęsty, zupa powinna być biała i piękna. Daje się z kłuskami lekkimi.



## 21. Zupa sagowa z lodami.

Proporcya n. p. na osób 20.

Wziąć półkwarty sago, gotować (nalawszy dużo wody) z pół godziny, odcedziwszy przez sito, przepłukać zimną wodą. Bierze się kwartę wody, do której dodaje się funt cukru, nieco cynamonu, kilka gwoździ-ków, trochę skórki cytrynowej, wlewa się 2 butelki wina ordynaryjnego, soku wiśniowego lub malinowego półkwarty, do czego dodaje się wyżej przygotowane sago, wszystko to zagotowawszy, wynosi się do lodowni, aby było zimne. Gdy się ta zupa wydaje do stołu, kładzie się na każdy talerz łyżkę lodów śmietankowych; wykonywać to należy jak najspieszniej, gdyżby lody w tej zupie się rozpuściły, skoro się daje w gorącym czasie.

## 22. Zupa chłodnik z poziomek lub malin.

Proporcya n. p. na osób 15.

Wziąć 4 kwarty malin lub poziomki, przetrąwszy je przez gęste sito, dodać należy śmietany kwaśnej, młodej, nie gęstej kwart 2, butelkę wina i półtora funta cukru (wino z cukrem należy przegotować), wszystko to razem zmieszawszy wylać do wazy, postawić na lodzie, aby zimna była. Później się rozlewa na talerze i dodaje się do niej pianka z białek suszona.\*)

\*) Robi się następującym sposobem: ubija się na pianę 12 białek świeżych, sypie się do tego stołową łyżkę cukru mialko utłuczonego z małą ilością cynamonu lub skórki cytrynowej, wymieszawszy nakłada się na papier łyżką i stawia się do letniego pieca, aby pianka uschła.

## 23. Zupa z głogu lub derenia.

Proporcya n. p. na osób 12.

Wziąć półtory kwarty suchego głogu, nalać tyle wody, aby głóg objęła; zagotowawszy, leje się butelkę wina i dodaje się funt cukru, nieco cynamonu, trochę skórki cytrynowej, wszystko to razem gdy się zagotuje, należy przetrzeć dobrze przez gęste sito, uważając aby tylko sama w nim łuska została. Wydając gorącą do wazy, należy dodać grzanek i z bułek lub pianki z białek, jak to wyżej opisaliśmy.

NB. Można tę zupę dawać letnią porą w miejscu zwyczajnego chłodnika, lecz w tym razie należy dodać do niej nieco śmietany kwaśnej.

---



## ROZDZIAŁ II.

### O pasztecikach i przystawkach do rosolów i zup.

---

#### 1. Paszteciki na muszlach.

Mózg naleje się ciepłą wodą i postawi na ciepłym miejscu, aby się woda dobrze zagrzała; potem się z niej wyjmie, obierze ze skórek i żyłek; następnie weźmiesz łyżkę stołową octu, 15 ziarn całego pieprzu, cokolwiek waru i soli, w tém się mózg zagotuje; teraz masło podsmaży się z mąką i w nie przecedzi się smak od mózgu, które teraz razem zagotujesz, cytryną zaciśniesz i dwoma żółtkami zaprawisz, następnie pokraje się mózg w kawałki i masz masę gotową, którą nałożysz muszle i oblejesz rumienném masłem z bułką.

---

#### 2. Paszteciki drugie na muszlach.

Posmarowawszy każdą muszel masłem kładzie się na spód cienki wywałkowany kawałek ciasta francuskiego lub ptysiowego, na które się nakładzie po łyżce téj saméj co do poprzednich pasztecików przyprawy.

Posypawszy serem holenderskim, pokrapia się klarowanym masłem i przed wydaniem na kwadrans stawiają się w piec, później się razem z muszlami wydają na stół.

### 3. Paszteciki z nerek cielęcych z grzankami.

Proporcya na 12 osób.

Wziąć 6 cielęcych nerek razem z łojem który się na nich znajduje, włożyć do rądelka do których należy dodać kilka cebul drobno pokrajanych, nieco pieprzu, muszkatołowej gałki, skórki cytrynowej, podlawszy dobrego bulionu dopóty należy gotować, póki nerki nie będą miękkie i póki się zupełnie sos nie wygotuje. Skoro się to skutecznie usiekają się nerki drobno, doda się nieco kwaśnej śmietany, zaciśnie cytryną, wbije 5 całych jaj, wszystko to gdy się wymiesza, nakłada się na grzanki z bułek pokrajane, te układają się na pokrywę lub blachę wysmarowaną masłem; posypawszy holenderskim serem pokrapiają masłem i przed wydaniem na kwadrans stawiają się do pieca, aby grzanki miały kolor rumianny.

### 4. Paszteciki ze śledzi holenderskich.

Proporcya na 6 osób.

Trzy śledzie rozplatać na wpół, obrać z ości, odrzucić głowę i ogon, gdy się tak uczyni wymoczyć w słodkim mleku, później wycisnąć przez serwetę z mokrości. Zwinawszy w trąbkę każdą połówkę macza się w klarze. (Klar do nich robi się następnie: bierze się  $1\frac{1}{2}$  kwaterek pszennej mąki, półkwaterek białków i półkwaterek oliwy, to razem się ubije). Przed



wydaniem na stół smażą się w tłustości lub masle, klarowaném, posypując zieloną pietruszką.

### 5. Paszteciki naleźnikowe.

Mózg się oczyści jak do muszlowych, masło zasmażysz z utartą na tarce bułką i drobno siekaną cebulką, w to włożysz usiekany mózg, wbijesz dwa całe jaja, cokolwiek opieprzysz, razem podsmażysz, cytryną zaciśniesz lub w braku téjże zakropisz octem. Teraz tą masą smarują się naleźniki i w krótkie kawałki składają, które w rozbitém jajku maczaj, obsyp bułką, smaż na masle lub świeżym smalcu; na półmisku ustrój zieloną natką od pietruszki usmażoną w całości aby kruchą była.

### 6. Paszteciki ze smarżami (gatunek grzybów).

Troskliwie przebrawszy smarże, odgotować w wodzie na miękko, wycisnąć przez płótno i usiekać, następnie weź dwie cebule usiekane i usmaż w masle na miękko, do czego włożysz przygotowane grzyby, kawałek suchego bulionu, nieco pieprzu i razem podsmażysz. Teraz rozбивa się 18 jaj, mieszają się z smarżami, odpieklszy je na patelni, kraje się w jakikolwiek deseń i w rozbitych jajach z tartym chlebem podsmaża.

### 7. Paszteciki z kasztanów.

Funt kasztanów upiec w piecyku, skoro będą miękkie obrać i krajać drobno w kosteczki. Rozbić 8 żółtek, wlać do nich śmietany słodkiej kwaterek 2, dodać

pomarańczowej lub cytrynowej drobno usiekanej skórki i nieco cukru; należy to dobrze ogrzewać, ciągle mieszając, póki nie stanie się gęstym. Gdy się to uskuteczni, kładą się kasztany i to będzie ragu który się nakłada na ciasto odpieczone pod paszteciki lub na opłatki, które poprzednio prędko w mleku umaczaj zwin w trąbki i tak zwinione napelnij, powtórnie w rozbitych jajach umaczaj obsyp bułką a przed samem wydaniem smaż w maśle dopóki nie nabiorą koloru rumianego.

### 8. Mużdżek cielecy.

Muzg się usieka, dwie bułki lub więcej utra, masło się zasmaży z cebulką na tarce utartą, w to się włoży poprzednio odgotowany i usiekany muzg, wbija 5 całych dobrze rozbitych jaj dodawszy pieprzu i w proporcji tartych bułek; teraz się razem wszystko podsmaży i tą masą nakładają się skorupki z lepka cielecego lub grzanki z bułek, posmarują się z wierzchu masłem, obsypią bułką i obsuszą w piecyku.

## ROZDZIAŁ III.

### O sztuce mięsa, sosach do nich najużywanych, potrawach i pieczeniach.

---

W Polsce było i jest od najdawniejszych czasów zwyczajem, że po zupach i pasztecikach dawano w kolój potraw Flakom pierwszeństwo, z téj przyczyny w tym rozdziale na czele się umieszczają.

#### 1. Flaki z obsypanką.

Flaki chociaż już czyszczone jeszcze się oparzają i winny być wymyte doskonale, a chcąc je mieć na obiad, trzeba już dzień poprzednio odgotować, a dopiero na drugi dzień kładzie się do nich usiekana cebulę, marchwi trochę i pietruszki, a zasoliwszy stósownie, gotują się: gdy już są miękkie, usmaży się masło z mąką nie rumieniąc go, doda się śmietany kwaśnej stósownie do ilości sosu, roztworzy rosółem od flaków, wsypie cokolwiek imbiru i kwiatu. Flaki pokrajane kładą się w sos, razem zagotują i na półmisek wyłożą, który jest ryżem\*) obłożony i rumienném masłem z bułką obleje.

---

\*) Rozmaite formy do ryżu którym się półmiski okładają, są teraz do nabycia.



Obsypanka do flaków tak się robi:

Ryż lub gruba tatarczana kasza na pół się ugotuje, masło przesmaż z cebulą i drobno usiekaną pietruszką, w to włóż kaszę lub ryż, dodaj soli, pieprzu, majeranku, umieszczaj razem i gruby flak tém nałóż i niech się na flakach na wierzchu w garnku gotuje; a gdy się wyłożą na półmisek, kraje się obsypanka w grube skośne kawały, któremi się na półmisku na około flaki okładają.

Można obsypankę i słodką zrobić, dodając do niej cukru i małych rodzenków.

Jeżeli jest obsypanka, wtedy się ryżem półmisek nie okłada.

## **2. Sztuka mięsa z naturalnym sosem.**

Wołowinę ugotowaną wyjawszy z rosołu, pokraj w płaskie na palec grube kawałki, sos do niej następujący: zasmaż pół łyżki masła z cokolwiek mąki, nie rumieniąc go, dodawszy w to drobno siekaną cebulkę, rozczyn rosołem, (jeżeli latem wsyp zielonej siekaną pietruszki i szczypiorku), zagotuj sos, ułóż gorącą sztukę mięsa na półmisku, obłóż całemi gotowanemi kartofelkami i oblej sosem.

## **3. Sztuka mięsa angielska.**

Weź wołowego mięsa z grychtu, wymyj, ponakłuj nożem, naszpilkuj cytrynową skórką, ponatykaj cebulą, włóż w donicę, nałój winnym octem i niech w nim pozostanie 24 godzin. Teraz opiecz na rożnie polewając dobrze masłem, następnie zrób sos szary, zasmaż masła z mąką aby sos miał dostateczną gęstość, podlej mocnym bulionem, dodaj kaparów, serdelków, zagotuj razem z pieczenią i wydadz na stół.

#### 4. Rostbif.

Najlepiej wziąć do tego kawał mięsa z żeber, przy którym się znajduje na dole połówka, ubij mięso, opłucz i posoliwszy upiecz; w pieczeniu troskliwie je polewać należy i starać o to, aby się pięknie i krucho upiekło. Z początku podać można cokolwiek wodą, a skoro soporek zmniejszać się zacznie, ciągle dolewać jej trzeba. Ostruż małych kartofli w wodzie ugotowanych, zrumień masła i upiecz w nim kartofle aby się zarumieniły. Wyjmij je potem, a do masła przydaj mąki, która niech się przyrumieni, podlej rosółu lub bulionu, dodaj skórki cytrynowej i soku cytrynowego, zlej soporek od pieczenia do sosu, zebrawszy z niego tłustość i zagotuj razem. Wydać troskliwie polaną pieczeń, przystrój kartofelkami które powinny być ciepłe a resztę sosu daj osobno. Jeżeli pieczeń się udała wyglądać powinna jak gdyby była lukrowana.

#### 5. Pieczeń huzarska.

Połędwica lub zrazówka wołowa opieka się na rożnie polewając masłem, usiekaj kilkanaście cebul jak najdrobniej, utrzymaj bułek stosowną ilość, weź  $\frac{1}{2}$  funta młodego masła, 4 żółtka, pieprzu cokolwiek, urób z tego wszystkiego masę, nakrawaj pieczeń w odstępach szerokości palca i powyższą masą nakładaj, następnie włóż pieczeń do rądła, podlej nieco rumiennym bulionem, wstaw do pieca i pod pokrywą niech się z wolna gotuje dopóki nie będzie miękką. Później się wyjmie i wyda z tymże sosem na stół.

## 6. Sarnina po litewsku.

Do naszpilkowanego cumbra bierze się kwatka masła, które gdy się zagotuje, wlać w nie  $\frac{1}{2}$  kwarty kwaśnej śmietany ciągle mieszając, wciska się sok z 4 cytryn; ale na to uważać trzeba, aby się sos nie zwarzył. Tym sosem polewa się sarnina, a w ciągu pieczenia posypuje 3 razy na różnie miałkim cukrem, trzeci raz robi się to na dopiekaniu, przez to bowiem nabiera pieczeń rodzaju lukru, a w angielskim piecu lub na różnie traci zupełnie słodycz.

## 7. Sztuka mięsa z pieca.

Weź polędwicę lub z oberszalu, albo ze zadniej ćwierci, żeby mięso nie było żyłowate; kawał tego mięsa musi być podłużny aby się zgrabnie krawał, potłucz go dobrze wałkiem, naszpilkuj świeżą słoniną, a posoliwszy niech poleży z pół godziny, teraz zrumień w ładu stósowną ilość masła, włóż w nie mięso i niech tak długo ciągnie na ogniu aż się zrumieni, a gdy się już zaczyna rumienić, trzeba bardzo uważać aby się nie przypaliło; przeto przewracaj je i cokolwiek wodą podlewaj. Gdy już jest mięso zupełnie dopieczone, doleje się pod nie tyle rosołu lub bulionu, ile potrzeba na sos i odstawi się na bok, ale tak aby nie zastygło. Teraz, do przekładania robi się następującym sposobem tak nazwany Biszamel:

Proporcya do mięsa na 8 osób:

Weź łyżkę stołową masła, zasmaż z cebulką, ale nie rumień, dodaj 3 stołowe łyżki mąki; (bo ten Biszamel musi być tak gęsty, jak bywają paszteciki na muszlach), wlej teraz kwaterkę kwaśnej śmietany, mieszając dobrze na ogniu aby się masa zgęśla, ubij w nią



3 żółtka, dolój sosu z pod sztuki mięsa kwaterkę i dobrze rozmieszaj, wciśnij sok jednej cytryny, wkraj w ten Biszamel, gdy zupełnie gotów, marynowane grzybki, rydзки i korniszonki wszystko w makaron usiekane, także dorzuć kaparów i wymieszaj wszystko razem; teraz weź mięso z rądla na stół, pokraj w plastry na pół palca grube i pomiędzy nie nakładaj Biszamel, gdy to zrobisz podłóż długi nóż pod mięso, abys je mógł w całości złożyć na półmisku. Teraz całe mięso obciągnij na palec grubo Biszamelem, oblój klarowanym masłem, obsyp bułką, wstaw w wolny piec, aby się sztuka mięsa dobrze zagrzała i masa na wierzchu trochę zrumieniła, na co wystarczy pół godziny. Następnie zrób sos: zasmaż masło z mąką, podlój sosem który został w rądlu od mięsa, dodaj cytryny, podgotuj razem, a wyjąwszy z pieca mięso oblój takowym.

NB. Jeżeli kto lubi, można do tego sosu i cokolwiek cukru dodać. — Ta sztuka mięsa osmażonemi kartofelkami z wierzchu się ubiera.

## 8. Sztuka mięsa rumiana zwyczajna.

Robi się tym samym sposobem co powyższa z tą różnicą, że się ani nie przekłada niczém, ani do sosów nie używa żadnych innych przypraw, prócz cytryny lub octu i cukru.

## 9. Byfstyk.

Bierze się do niego poledwica wołowa, zbije wałkiem, wyżyłuje, błonę zdejmie, pokraje w kawałki, które posól, popierz, kładź w masło letnie na patelnię i smaż na mocnym ogniu przewracając; daj na wpół surowy, z masłem przerobioném

na wpół z pietruszką, dodając do niego trochę soku cytrynowego.

Byfszytk rozmaicie się daje i tak: posypyany chrzanem tartym surowym, lub z masłem rakowém, albo téż nałożony powierzchu kawiarem, ostrzygami przy-smażonemi lub marynatą tak nazwaną Picallilly, lub téż w końcu masłem serdelowém.

## 10. Wołowina żmudzka.

Weź wołowiny z najlepszego miejsca, zbij dobrze, naszpilkuj świeżą słoniną, włóż w rądel, dodaj na spód kilka plasterków słoniny,  $\frac{1}{2}$  nóżki cielęcój, 2 cebule, jedną marchew, wiązkę szczypiorku, bobkowych liści, dwa gwoździki, soli, cokolwiek pieprzu, podlój bulionem, dodaj  $\frac{1}{2}$  szklanki wina, gotuj aż skruszeje, precedź sos przez sito, zbierz tłustość i wydaj. Prawie sześć godzin potrzeba na ugotowanie w ten sposób wołowiny; na wolnym ogniu dosyć przykryta ma się gotować.

## 11. Pieczeń cielęca.

Pieczeń cielęca nasolona lecz poprzednio obmyta poleży z godzinę, naszpilkujesz świeżą słoniną i będziesz piec na rożnie dobrze masłem polewając; wkrótce przed dopieczeniem obsypać dobrze bułką, która gdy się podrumieni, wydaj pieczeń na stół i podlój masłem w którym się piekła.

## **12. Połędwica wołowa na kształt zająca.**

Namocz ją na 24 godzin w occie, lecz poprzednio wyżyłuj i obierz z tłuszczu: po upłynionym tymże czasie wyjmij z octu, obmyj zimną wodą, naszpilkuj dobrze świeżą słoniną, posól i piecz na rożnie lub w angielskim piecyku polewając masłem, a na dopiekanu kwaterką kwaśnej śmietany, a będzie miała smak zająca. Forma ułożenia na półmisku od kucharza zależy.

## **13. Pieczeń skopowa.**

Ze skopowiny trojake może być pieczyste, udzice, górnica i łopatka. Pieczeń skopowa rozbiera się jak i cieleca; różnica w pieczeniu zachodzi ta, że chcąc ją mieć kruchą, polewa się przed włożeniem na rożen kieliszkiem spirytusu. Wydając na stół kraje się horyzontalnie i w tak cienkie zraziki, aby się tylko trzymały. Resztę pieczeni przekala się wskroś, dla wypuszczenia sosu, którym umieszczanym z cytryną, pieprzem i solą, polewa się każdy zrazik, aby mu nadać smak delikatniejszy. W Polsce zwykle szpilkują pieczeń skopową czosnkiem, co jój nadaje smak przyjemniejszy.

## **14. Ozór wołowy ze sosem.**

Opala się ozor najprzód nad ogniem, a to dla tego, aby się skóra wierzchnia łatwo zdjąć dała; po zdjęciu téjże włóż go w jakiekolwiek naczynie ale dobrze zamknięte, potrzyj pieprzem i saletrą, połóż warstwę soli a na takową aby ozór, dobrze naśloniał. Włóż na około kilka gwoździaków i bobkowych liści. Po 24



godzinach potrzyj znowu solą i posól z wierzchu i spodu, a tym sposobem tak długo postępuj, dopóki ozór pływać nie będzie, w tym stanie do 15 dni pozostać musi. Gotując go nalewa się rądelek pełen wody i nakładą do niej kilka cebul 2 goździki, cokolwiek tymijanku i bobkowych liści, w tej wodzie gotuj ozór z wolna 6 do 7 godzin, zastudź nie wyjmując a w końcu odcedź. Daje on się na zimno lub w potrawie. Sos do niego jest następujący:

weź pół szklanki wina i tyleż wody,  $\frac{1}{4}$  funta migdałów rozłupanych, dodaj rodzyneków dużych, cokolwiek kardemonu i cynamonu — masło z mąką się rozsmaża w które się te przyprawy dodają, podlejesz tyle rosółu ile sosu potrzeba, karmelem zarumienisz i zagotujesz, dodawszy do tego w miarę octu i cukru. Ozór ze skórki obrany w cienkie pokrajany kawałki oblewa się sosem na półmisku.

### 15. Kotlety cielece.

(Propozycja na 6 osób). Weź 2 funty pięknej cieleciny i funt przerosłej wieprzowiny, wyżyłuj cielecinę i usiekaj te obadwa mięsa jaknajdrobniej razem, osól, wsyp dwie czubate stołowe łyżki tartej bułki, pomieszaj dobrze razem z mięsem i włóż kieliszek zimnej wody na mięso aby bułka pulchności w smażeniu nabrała, dodaj 3 całe rozbite jaja i rób kotlety; posmarowawszy każdy jajem, osyp tartą bułką. Teraz leko zarumień masło, kładź w nie na patelni kotlety i smaż często przewracając aby pięknego żółtego nabrały koloru. Sos do nich jak do ozoru z tą tylko różnicą, że ani migdały ani rodzyнки się nie biorą a zamiast cynamonu i kardemonu włóż 2 lub 3 tłuczone gwoździki.

## 16. Zrazy siekane wołowe.

Wyżyłuj wołowinę, usiekaj drobno, dodaj w nią siekaną cebulę, pieprzu i soli, wsyp także jak do kotletów dwie łyżki tartą bułkę bo jest ta sama ilość mięsa i podlej cokolwiek wody i rób zrazy. Po uskutecznienu tego zarumień na patelni masła i o tyle je z każdej strony posmaż aby się w kupie trzymały; teraz rosmaż w rądlu masło z ceculą wsyp do niego tartą bułkę i rozmieszaj dobrze, poukładaj w nie zrazy, zaléj je wygotowanym smakiem z włoszczyzny lub rosołem zebrawszy z niego tłustość, przykryj szczelnie i niech się gotują aż zupełnie dojdą na co godzina czasu wystarczy.

NB. Trzeba uważać aby się nie spaliły i jeżeliby tego potrzeba była, podlać smakiem lub rosołem a potem zacisnąć cytryną.

## 17. Zrazy faszerowane.

Usiekaj mięso wołowe cokolwieczek posoliwszy, rozłóż z niego plastry szerokości dłoni ale jeszcze raz dłuższe od dłoni; teraz zasmaż masło z drobno siekaną cebulką ale nie rumień, wsyp tartą bułkę aby się zrobiła masa, ukroj czworograniaty kawałek słoninki długości palca, tą masą smaruj rozłożone plastry i zwijaj w trąbkę zrazy, włożywszy wśrodek wymienioną słoninkę, farsz opieprzyć wypada, następnie osmażaj zrazy na maśle i przygotuj następujący sos:

Zasmaż siekaną cebulkę z masłem, wsyp chleba lub bułki, podlej rosołem i niech się w tym sosie zrazy gotują; na wydawaniu zacisniesz cytryną.

## 18. Kotlety z rustu skopowe.

Porznij kotlety, posól i cokolwiek opieprz, posyp tartym chlebem, smaź na ruszcie na mocnym ogniu i daj same lub z sosem następującym:

weź kawałek masła, szczypkę mąki, pietruszki i cebuli siekanéj, pół szklanki rosołu soli i pieprzu, przed wydaniem wstaw na ogień, podciągnij i dodaj soku cytrynowego.

## 19. Kotlety w papilotach.

Zrób farsz z ośrodka chleba, z drobno siekanéj pietruszki, cebuli i pieczarek obłóż nim z obu stron kotlet, przyłóż na to cienki plasterek świeżej słoniny, zawiń w papier dobrze masłem lub słoniną wysmarowany, smaź przez trzy kwadransy na wolnym ogniu i daj z papierem.

## 20. Kotlety zwyczajne.

Posyp solą i pieprzem, maczaj w masle roztopionym, połóż na ruszcie, obróć, połej resztą masła i wydaj same albo z sosem ostrym.

## 21. Zraziki z cielęciny pieczonéj.

Pokraj cielęcinę pieczoną na różnie w cienkie zrazy, przysposób sos następującym sposobem:

zasmaż masło z mąką i z utartą na tarce cebulką bez przyrumienienia, w téj łyżkę kwaśnej śmietany ale nie staréj, podlój rosołem lub smakiem z włosczy-



zny, osól cokolwiek, a jeżeli lubisz kwaskowo dodaj cokolwiek octu, zagotuj razem ze zrazami i wydaj na stół.

## 22. Sznyce austrijackie.

Pokraj zrazy kwadratowe, więcéj długie jak szerokie, wyżyłuj, zbij każdy kawałek trzonkiem, nie powinny być grubsze jak talar, na pół godziny przed wydaniem włóć klarowanego masła w rądelek; gdy się takowe na ogniu zagrzeje włóć sznycli ile się zmieści, gdy się z jednéj strony przyrumienia, obróć na drugą i tak postępuj aż wszystkie będą gotowe, poczem włóć łyżkę chleba tartego w rądel, łyżkę rosółu, pietruszki drobno siekanéj i włóć napowrót sznycle; duś chwilkę, wydając wcisnij cytrynę, ułóż w wieniec na półmisku. (Te sznycle robią się z cielęciny).

## 23. Sztufada.

Do sztufady używa się gruby kawał mięsa wołowego z uda, wykrawa kość którą użyć można do rosółu, tłustéj słoniny podługowate cienkie promienie, obsyp je mialko tłuczonym pieprzem, angielskiem korzeniem gwoździakami i solą; ubiwszy mięso płaskiem drewnem opłucz je dobrze; nożem rób dziury jedna przy drugiej, i w każdą przeciągnij korzenną słoninę, włóć do sagan (żelazny garnek) krzyż żelazny albo z drzewa bukowego, na tym dopiero połóż mięso. Pozostałem korzeniem posyp i potrząśnij, przyłóż obranych kilka cebul, listków bobkowych, cytrynę w kółka krajaną, wiązkę zielenizny, włoszczyzny i w miarę soli, naléj wody przykryj i oblep dobrze sagan. Duś mięso na wolnym ogniu. Jeżeli już poprzedniego wieczora mo-

zna tak przyrządzone mięso postawić na piecu lub miejscu ogrzaném, tém lepij: jeżeli zaś nie, zaraz od rana przystawić je trzeba. Godzinę przed wydaniem zarumień cokolwiek mąki w masle, wyjmij mięso ze sosu na misę, zmieszaj zasmażoną mąkę ze sosem, doléj kieliszek wina, dobrze umieszawszy zagotuj. Potém wyjmij wszystko z sagana, wypłócz go ukropem, włóż napowrót mięso przecedź na niego sos przez sito, postaw znowu na wolnym ogniu i kilka razy potrząśnij; sos powinien być zawiesisty ale nie gęsty. Nim go przecedzisz na mięso zbierz z niego tłustość.

## 24. Potrawa z kapłona.

Kapłon oczyszczony nalewa się smakiem z włoszczyzny wygotowanym i zasolonym, w tym się ugotuje dodawszy łyżkę masła. Sos do niego następujący:

Cebula utarta na tarce zasmarzy się z masłem nie rumieniąc, w to dodasz tyle mąki aby sos był w miarę zawiesisty i łyżkę śmietany, dobrze rozmiészawszy, roztwórz smakiem, wsyp cokolwiek kwiatu i gałki, przecedź przez sitko, na wydawaniu zaciśnij cytryną i rozebranego kapłona w nim zagotuj.

## 25. Potrawa z opiekanego kapłona.

Rozebranego w kawałki ulóż w rądel, dodaj suto drobno usiekanej cebuli, łyżkę masła, tartéj bułki, podlij rosółem lub smakiem z włoszczyzny, pogotuj razem, na wydawaniu zaciśnij cytryną.

## **26. Przysmażanie z opiekanymi kurcząt.**

Masło się trochę zrumieni, wsypie w nie siekana cebulka i dobrze rozmiesza. Gdy przestygnie dodasz tyle bułki ile do zawiesistości sosu potrzeba i tak długo się uciera aż obieleje. Następnie kładą się kurczęta, naleją rosółem lub smakiem, tak aby się zamaczały całe, i razem gotują.

## **27. Kaczka w złotym sosie.**

Ugotuje się zupełnie jak na rosół w całości z korzeniami i włoszczyzną, sos robi się w następujący sposób:

Łyżka masła zasmaży się nie rumieniąc ze stosowną ilością maki, roztworzy rosółem od kaczki; teraz dodasz octu, cukru i karmelu lecz tylko tyle aby sos złotego nabrał koloru, następnie przecedzi się przez sitko, włożysz w niego wszelkiego rodzaju marynaty jakoto: korniszonki, kalafiorzy grzybki rydzki i t. d. pod nazwiskiem pikadyllie znane. W ten sos zgrabnie rozebraną kaczkę włożysz, razem zagotujesz i wydasz.

## **28. Pieczone prosię z nadzianiem.**

Pięknie oczyszczone prosię, umyje się, posoli i tak przez chwilę poleży: nadzienie do niego: Ugotowaną wątróbkę cielecą utrzasz na tarce, włożysz na miseczkę, wbijesz w nią 5 żółtek, 3 tarte bułki, pozostałe białka ubijesz na szum; wsypiesz małych rodzyneków, kwiatu muszkatolowego, cynamonu, łyżkę masła zasmażysz z dro-



бно siekaną cebulką, 3 tłuczone gwoździki, to wszystko razem dobrze umieszaj, włóż w środek prosięcia i zaszyj je.

NB. Całej wątroby brać nie trzeba, w braku cielecój można użyć wątróbkę od prosięcia i lekkie od tegoż.

Tak przyrządzone prosię przywiązuje się do rożna przedknawszy rożen pod karkiem aby się obracać nie mogło. W pieczeniu pilnie się pociera utknietym na widelcu kawałkiem świeżej słoniny, bo od takowej robi się skórka krucha i przypieczona.

### **29. Prosię w potrawie z winnym sosem.**

Prosię rozebrane w kawałki nalewa się zimną wodą, kładzie w nią 2 cebule, pieprzu, angielskiego korzenia i soli, i razem się ugotuje.

Sos robi się szary z karmelem dodawszy do niego szklankę wina, kilka tłuczonych gwoździków, dużych rodzynek a w miarę octu i cukru — roztwarza się rosołem w którym się prosię gotowało, zasmażwszy do niego masła z mąką.

### **30. Potrawa z kurcząt z zielonym groszkiem i rakami.**

Kurczęta zastawiają się zupełnie jak na rosół, raki osobno z koprem się gotują, zielony groszek z trzecią lub czwartą częścią marchwi, w drobną kosteczkę pokrajaną, z wiązką pietruszki i wiązką zielonego kopru ugotuje się; gdy kurczęta, raki i groszek są ugotowane w ten sposób sos do nich zrobisz:

Łyżkę masła bez rumienienia zasmażysz z równą

łyżką stołową mąki, podlejesz smakiem od groszku i rosołem od kurcząt, lecz poprzednio trzeba w zasmażone masło zaraz wlać łyżkę kucharską kwaśnej śmietany. Teraz to wszystko razem zmieszawszy osłódź w miarę, przecedź sos przez sitko w czysty rądel, dodaj do niego siekanego zielonego kopru, włóż w ten sos groszek, kurczęta zgrabnie rozebrane, szyjki i noski od raków, razem dobrze zagotuj, a wydając na stół poukładaj na półmisku kurcze, obłóż groszkiem, oblej sosem, a na wierzchu ustrój rakowym masłem.

### 31. Mostek cielęcy faszerowany.

Farsz: weź cielęciny 2 funty, wyżyluj, usiekaj drobno, łyżkę masła zasmaż z cebulką nie rumieniąc, weź w proporcji tartych bułek, 4 całe jaja, cokolwiek cukru i soli i umieszaj dobrze wszystko razem; teraz umyty mostek połóż na stole i podniosłszy błonkę czyli mięso aż do chrząstek; wypełnij to miejsce grubo farszem, zaszyj na około, włóż w rądel, podlej zimną wodą, dodaj włoszczyzny, cokolwiek korzenia i soli; gdy się zupełnie ugotuje zasmaż łyżkę masła z mąką, wlej w nie kucharską łyżkę kwaśnej ale świeżej śmietany, dobrze rozmieszawszy wlej rosołu z pod mostka przez sitko ile na sos potrzeba, dodaj cokolwiek octu, osłódź do gustu i zagotuj; przed wydaniem zapraw sos dwoma żółtkami rozbitymi, zmieszaj ze sosem od mostku, włóż tenże pokrajany w kawałki; na półmisku oblej sosem i posyp kaparami.

W końcu tego rozdziału dołączyć wypada prawdziwa ogólne względem mięsa pieczonego lub zasmażonego.

Główną rzeczą, aby zastósować ogień do gatunku mięsa i tak:

wołowina i skopowa pieczeń potrzebują z razu mocnego ognia, który powoli zmniejszać należy, ponieważ wiele na tym zależy, aby smaku nie utraciły, strzedz wypada aby zbyt długo nie były na rożnie; trzeba je często podlewać i dla tego tłustości żałować niemożna. Co do czasu kiedy je z rożna zdjąć, to zawisło od gustu. Jedni lubią mięso dobrze upieczone, drudzy prawie surowe, do tego więc stósować się trzeba.

Dodaje się ogólne wyrachowanie szczegółowe, jak długo każda sztuka piec się powinna, rozumie się samo przez się na rożnie przy dobrym ogniu, w piecu mniejszego czasu potrzebuje.

Wołowina ważąca około 10 funt.....	1 1/2	Godziny.
Cielęcina " 5 "	5	kwadransy.
Skopowa pieczeń " 8 "	1	godzinę.
Świeża wieprzowina " 8 "	2	"
Prosię duże.....	2 1/2	"
" małe.....	2	"
Zwierzyna ważąca 8 "	1	"
Zając duży.....	1 1/2	"
" młody .....	3	kwad.
Indyk duży. ....	1 1/2	godziny.
" mierny.....	1	"
" mały.....	3	kwadranse.
Pularda i kapłon duży.....	1	god.
" mierny.....	3	kwad.
" kurcze. ....	3	"
Kaczka duża.....	3	"
" mała.....	1/2	godz.
Bażant.....	3	kwad.
Gołąbek.....	1/2	godz.



Kuropatwa.....  $\frac{1}{2}$  godz.  
 Bekas tłusty  $\frac{1}{2}$  godziny, chudy kwadrans, inne drobne ptaki w słoninie 20 minut.

---

## Sosy.

Wszędzie gdzie tylko jest mowa o użyciu maki do sosów, można zamiast pszennej brać ziemniakową, sosy przez to nabierają tęgości i nie tak łatwo przypalają się, w braku jej można ją zastąpić tak nazwaną kaszkową.

~~~~~

### 1. Sos biały.

Włóż w rądelek 12 łótów masła, umieszczaj z łyżką maki, naléj szklanę wody, wstaw na ogień i mieszaj aż się zagotuje; kiedy zacznie wrzeć, zdejm z ognia i posól, jeżeli zanadto gęsty, dodaj trochę wody, jeżeli za rzadki, dodaj trochę masła przerobionego z maką i znowu mieszaj; przed wydaniem można dodać zaprawę z jaj i octu.

~~~~~

### 2. Sos ostrzygowy.

Zagotuj w wodzie wrzącój ostrzygi, jak zawsze odcedź zmieszaj z sosem białem z cytryną. Sos ten służy do wszystkich ryb smażonych.

~~~~~

### 3. Sos kaparowy.

Do tego samego białego sosu zamiast octu włóż pół łyżki kaparów.

~~~~~

#### 4. Sos zimny do ryb.

Weź dwa lub trzy żółtka na twardo ugotowane, przetrzój przez sito, dodaj 4 łyżki oliwy prowandzkiej, drobno usiekanej pietruszki, szczypiorku, estragonu i pimpernelu, 2 łyżki musztardy. rozmieszaj na masę, rozczyn octem i zimnym rosołem. Można téż dodać tartęj cebulki i cukru dla złagodzenia smaku.

#### 5. Sos tatarski.

Włóż w naczynie gliniane 2 lub 3 szaloty, cebuli, estragonu, wszystko to drobno usiekane, dodaj musztardy, soli, pieprzu, nieco octu, trochę oliwy prowandzkiej, mieszaj ciągle; jeżeliby był za gęsty włóż octu, jeżeli za słony dodaj trochę musztardy i oliwy. Ten sos daje się na zimno.

#### 6. Sos z truflami.

Usiekaj drobno truflie, pieczarek, dodaj parę szalotek i cebulę hiszpańską, pietruszki, cebulki, trochę oliwy i podus trochę otrząsając, zaléj rosołem, szklankę wina białego, dodaj soli, pieprzu, gotuj, zbierz tłustość i sos wydaj. W post zamiast rosołu, włóż szczyptę maki, zaléj postnym gąszczem, białem winem, zresztą postąp jak z tamtym.

#### 7. Sos głógowy.

Ugotuj głóg świeży lub suszony dobrze wymyty we wrzącej wodzie, przetrzój przez sito, dodaj cukru, cynamonu, zasmaż masłem z mąką, doléj wina i daj go dobrze zawiesisty do potrawy cieleńcej lub kapłona.

## 8. Sos ze szczawiu do kotletów lub jaj.

Dwie kucharskie łyżki srebrne siekanego szczawiu tak długo się smaży z dobrą łyżką masła, dopokąd wszystka wilgoć ze szczawiu się nie wysmaży a samo masło zostanie. Wtenczas wlejesz kwaterkę kwaśnej śmietany, dodasz 4 żółtka, małą łyżkę mąki, a dolejesz tyle smaku z wygotowanego szczawiu aby sos w miarę był gęsty.

## 9. Beszamel 1.

Włóż w radelek kawałek masła, cebuli pokrajanej w talarki, jedną marchew, pietruszkę, pieczarki lub grzyby, postaw na ogniu, dodaj 3 łyżki mąki, kwaterkę śmietany, tyleż rosołu, soli, pieprzu, muszkatołowej gałki, mięszej aż zawrze — niech się zwolna 3 kwadranse gotuje, przecedź przez sito i wydaj.

## 10. Beszamel mięsny.

Pokraj w kostkę funt słoniny, jedną marchew, jedną rzepkę i 2 cebulki, tłustości cielecej, dodaj 2 łyżki mąki, zasmaż to wszystko w masle nie rumieniąc, zaléj bulionem, dodaj jeszcze soli, pieprzu, muszkatołowej gałki, gwoźdźków, tymianku, bobkowych liści pietruszki, gotuj godzinę, przecedź przez sito i daj z cytryną.

## 11. Chrzan ze śmietaną.

Kawałek masła rozpuścić na ogniu, wrzucić w nie utartego chrzanu i razem trochę smażyć; dodać łyżkę mąki, trochę kwaśnej śmietany, łyżkę octu i trochę cukru. Dwa lub trzy surowe żółtka rozbić, sos zaprawić i razem zagotować.



### **12. Masło orzechowe.**

Bierze się drobna cebulka, pietruszka i estragon to wszystko dokładnie z masłem się uciera wraz z orzechami laskowymi na masę startymi w moździerz.

### **13. Masło sardelowe.**

Bierze się pewna ilość sardeli opłucze dobrze i utłucze w moździerz na miazgę, przetrze potem przez sito i umiesza z równą ilością masła.

### **14. Masło rakowe.**

Biorą się skorupki od gotowanych raków, takowe tłucz w moździerz i smaży z masłem na ogniu, później podlej warem, pogotuj chwilę, przecedź przez sito, zbierz pływające po wierzchu masło czerwone i zachowaj do użytku.

### **15. Masło rydzowe do białych sosów.**

Małe rydzki opłukać z piasku i dobrze osuszyć, świeże masło sklarować i wyszumować, a we wrzące włożyć rydze i przykryć pokrywą ażeby się z nich dobrane smak i kolor wygotował. Potem je zestawić z ognia aby w tém masle zastygły, a na drugi dzień odtopić masło, jeszcze raz zagotować, i do użytku zachować.

## ROZDZIAŁ IV.

### O mięsnych i postnych potrawach nieumieszczonych w poprzednich rozdziałach.

---

#### **1. Pasztet z zwierzyny.**

Oczyszczony zając zasoli się, naszpilkuje słoniną świeżą i kładzie w breż t. j. (wyłożony rądel plasterkami słoniny), zaciśniesz go cytryną, podlejesz cokolwiek wody zimnej i tak szczelnie przykryty pokrywą, niech się gotuje w swoim smaku aż ma zupełnie dosyć.

Na farsz, bierze się mięso cielece z pieczeni lub łopatki ale surowe, które usiekasz na masę, dodasz kucharską łyżkę roztopionego masła, 9 jaj mniej lub więcej podług ilości potrzebnego farszu, tartej bułki, cytrynowej skórki, gałki, maryanku i soli; to wszystko razem dobrze się wymiesza i równo ułoży w rądel wyłożony świeżą słoniną, obłożysz ją i na wierzchu a rądel znowu szczelnie się zamknie pokrywą i na pół godziny wstawia do angielskiego pieca. Forma do pasztetu robi się z ciasta i gdy już upieczona przyrządzisz sos w ten sposób: masło zrumień z mąką,

podlej rosołem, dodaj kawałek bulionu, pół butelki wina francuzkiego, sok z całej cytryny, drugą w talarki pokrajaną, cukru tyle aby smak był łagodny, wetrzaj cokolwiek gałki, osół i razem dobrze zagotuj, sos powinien byc zawiesisty. Teraz zwierzynę rozbierzesz w kawałki, jeżeli pieczenie, krajesz w plastry, a farsz w tafelki; a teraz kładąc warstwami zwierzynę przekładać tafelkami farszu i sosem zalewać. Na wierzchu układają się kółka cytryny w sosie ugotowane.

NB. do farszu zamiast mięsa można i wątróbkę cielęcą użyć.

## 2. Pasztet z zająca.

Weź zająca ochędóz, odetnij łopatkę, udka, żeberka, powybijaj kości ostrożnie żeby nie uszkodzić, naszpilkuj słoniną, rozpuść masła funt w rądlu, włóż rozebranego zająca, gotuj wolno przez pół godziny, dodając ognia z wierzchu i ze spodu, zastudź, weź wątróbkę i resztę zająca; usiekaj drobno 2 funty słoniny na farsz, gdy będzie dobrze usiekane, dodaj krajanej cebuli, szalotkę, ząbek czosnku, pietruszki, tymianku, botkowych liści, korzeni, soli, kieliszek spirytusu, trochę wina białego, umieszczaj wszystko jak najładniej. — Po ukończeniu tej roboty zrób z ciasta formę okrągłą lub owalną, wyłóż plasterkami słoniny, włóż farsz, na to mięso i tak przekładaj aż do ukończenia, zrób spód z tego samego ciasta, grubości talara, zwilż brzegi i sklej razem, zrób nakrywy tej samej wielkości z ciasta francuzkiego, przykryj, posmaruj jajem, piecz w gorącym piecu, a gdy zastygnie włóż przez zostawiony mały otwór w środku, sos zrobiony z podróbek zająca i nóżek cielęcych.



NB. Można tym samym sposobem zrobić rozmaite pasztety.

### 3. Nogi wołowe w galarecie.

Weź 4 nogi wołowe dobrze oczyszczone, porąb w kawałki i zastaw nalawszy wodą, do ognia; szumuj doskonale z nieczystości jak rosół, gdy już miękie odstaw aby się tłuszcz lub pozłota do góry wybiła, zbierz ją w osobny tygielek, a do nóg włóż teraz przysposobioną włoszczyznę, korzenie, włój kucharską łyżkę dobrego octu i znowu trochę pogotuj. Teraz weź stosowną formę lub głęboką salaterkę, wypłócz zimną wodą, włój cokolwiek rosółu od nóg, który niech zastygnie, na téj cienkiej galarecie ułóż z cienko powykrawanej marchwi, ćwikły, selera, cytryny, twardych żółtek, ozdobne figury czyli kwiaty, i znowu zaléj rosołem, a gdy zastygnie, dopiero włóż czysto obrane w drobnych kawałkach mięso z nóg i dopiero teraz zaléj to wszystko przez sitko precedzonym rosołem, zanieś w zimne miejsce, żeby galareta stęgła.

### 4. Rulada z prosiąt

Pięknie oczyszczone prosię rozplataj od spodu, kości i chrząstki z ostrożnością wyjmij aby dziur nie porobić; rozplątane prosię posól dobrze wewnątrz i posyp zwyczajnym pieprzem i angielskim korzeniem. Potem weź oczyszczone i odgotowane letkie, nerki i wątrobę z prosięcia, usiekaj to wszystko razem drobno osól, opierz, włóż także twardych ugotowanych jaj kurzych na 4 części przekrajanych i posolonych; rozplątane prosię rozłóż na stole i z téj siekanki daj jeden rząd wzdłuż z jednego brzegu z rozłożonego prosię-

cia, drugi zaś rząd ułóż z jaj, zwiń mocno, obwiąż szpagatem żeby nadzienie w gotowaniu nie wypłynęło. Rądel stósownej powinien być wielkości w którym ułóż na spodzie kostki prosięcia, następnie ruladę; naléj na nią tyle wody aby mięso zakryła, zaśćl, dodaj parę bobkowych liści, pieprzu i angielskiego korzenia; (lecz te się dopiero po odszumowaniu kładą,) teraz gotuj na wolnym ogniu dolawszy  $\frac{1}{2}$  kwarty dobrego octu. Gdy mięknie i zacznie pękać znakiem jest, że rulada ugotowana, wtenczas ją wyjmiej i włóż w naczynie przygotowane; bulion raz jeszcze zagotuj i precedź na ruladę. Do jedzenia używa się octu i oliwy.

## 5. Bigos hultajski.

Tłustej wieprzowiny i kielbasy najprzód ugotuj, kielbasę pokraj w kółka, wieprzowinę w dużą kostkę; weź kwaszonej kapusty naléj rosółem od wieprzowiny, i ugotuj ją, gdy ma dosyć zasmaż w smalcu siekaną cebulę, wsyp mąki w proporecy, teraz włóż kapustę, podléj sosu od kapusty ile potrzeba, włóż pokrajaną kielbasę, wieprzowinę i inne gatunki pieczonego i gotowanego mięsa, umieszczaj razem, opieprz i włéj szklaneczkę wina. Po zagotowaniu można wydać na stół.

NB. Bigos taki długo się utrzymuje odgrzewając go do użytku.

## 6. Salceson brunszwicki.

Połędwice wieprzowe i ile trzecia część tychże na wadze wynosi wołowiny uskrobać, słoninę w jaknajdrobniejszą kosteczkę pokrajać, opieprzyć i osolić, dodać saletry i ciasno we flaki wołowe napakować; tak niech leżą

do drugiego dnia. Następnie dołoży się jeszcze mięsa bo go we flakach ubędzie, obwiną się w papier i na 4 dni powieszysz w komin.

## 7. Kielbasa.

Mięso przeznaczone na kielbasę nie kraje się w kostkę lecz się razem ze zostawionym na nim tłuszczem dosyć drobno, lecz nie na masę usieka; najlepiej i najprędzej się to skutecznia, jeżeli jest rzeźnicki siekacz o 2 lub 3 nożach — dodasz majeranku przesianego przez durszlag, pieprzu i angielskiego korzenia nie zbyt mało utłuczonego i soli. Teraz polejesz zimną wodą, o tyle, aby mięso było zwilżone, dla tego się to czyni, gdyż takie kielbasy w gotowaniu są soczyste, następnie nadziej flaki za pomocą szprycy.

## 8. Kiszki.

Całe wieprzowe płuca i podgardle czysto obmyte zastawisz i nasolone ugotujesz, szumując je; gdy są gotowe wyjmiesz aby przestygły, utrzesz wątrobę na tarce a resztę wszystkiego i podgardle w drobną pokrajesz kostkę — rozdzielisz na dwie połowy, nakrajesz w kostkę bułek wedle proporcji, słoniny w drobną kosteczkę, bułkę sparzysz tłustym rosołem o tyle aby napęczniała, zmieszasz z jedną połową przysposobionego mięsa, polejesz krwią, dodasz korzeni, majeranku i nałożysz flak nie zbyt dychtownie boby popękały. Te kiszki zowią się krwawe.

Do drugiej połowy mięsa rozpraż czyli na pół ugotuj w rosole grubą tatarczanną kaszę, wyłóż na miskę, polej przesmażonym smalcem z cebulką, zmie-



szej z nią mięso, dodaj korzeni jak do poprzednich, majeranku, polój rosółem do mierniej gęstości, osól stósownie i jeżeli chcesz ażeby te kiszki były słodkie, dodasz cukru i małych rodzynków i cokolwiek krwi. Te kiszki nazywają się kaszowe.

Kiszka ryżowa. Ugotuj w rosole ryżu w rozsypkę, ale go tylko na pół ugotuj, dodaj do niego pokrajane podgardle w drobną kosteczkę, polój tłustym rosółem, wsyp cokolwiek pieprzu, angielskiego korzenia, cynamonu, majeranku, cukru i małych rodzynków; krwi wcale się niebierze.

Umieszaj wszystko razem i nałóż flaki, każdy gatunek kiszek należy sobie naznaczyć, temi drewienkami któremi się na końcach spinają, wszystkie się razem gotują w kociołku.

## 9. Szyunki.

Do dwóch zadnich i dwóch przednich szyniek nieokrojonych ze słoniny weź 4 kwarty soli, domieszaj do niej na grubo przetłuczonego jałowcu i pół funta saletry; do innych kawałków mięsa z wieprza i słoniny jałowiec nie jest potrzebny i sól się nie mierzy, gdyż się nasala na oko. Każdą szynkę nacieraj doskonale przyrządzoną solą ze wszystkich stron, szczególnie przy kości podważ mięso trzonkiem od warząchwi i nasyp tam tyle ile można; teraz układaj szynki na spód w przeznaczone do tego naczynie, na takowe mięso, a na sam wierzch słoninę, przyciśnij dnem szczelnie a potem kamieniami; dwa razy w tydzień przewracaj, postaw w zimnym miejscu na 4 tygodnie.

Jeżeli mało sosu pod mięsem osól zimną wodę, i polój nią mięso. Schab i kawałki ze grzbietu nie potrzebują leżeć jak półtora tygodnia; wyjąwszy go

niech obесchnie a obwinięty w papier powies na 4 do 5 dni w dobry dym.

Szynki i piersi gęsie nabędą kruchości kiedy wyjawszy je ze soli włożysz we wrzącą wodę i tak tylko długo w nią zostaniesz aż się zaczną z wijać, w ten czas wyjmij szynki lub półgęski, niech z wody osiákną, lub je lekko otrzój i poobwijane papierem powies w kominie.

### 10. Pálki gęsie marynowane.

Piersi gęsi jak się wyżej powiedziało wędzą się, podróbka gotują w potrawie, a pálki zastaw zupełnie jak gdyby na rosół z cebulą, pieprzem i angielskim korzeniem, lecz nie róб dużo rosólu. Na dogotowaniu zaléj dobrym octem aby rosół był kwaskowy: pogotuj jeszcze — potém układaj pálki w garnek polewany lub słój i rosólem w którym się gotowały naléj, cedząc go przez gęste sitko, który zastygnąwszy na galaretę stęgnie. Jedzą się z octem i oliwą.

### 11. Auszpik z prosięcia.

Weź prosię, oparz, opal, powyjmuj kości aż do głowy, której odcinać nie potrzeba, weź dwa funty wątroby cielecój, 2 funty słoniny, usiekaj je osobno, umieszczaj 2 jaja, soli pieprzu, rozciągnij prosię na stole płasko, pokryj tym nadzieniem, połóż na wierzch co się podoba; truflí, drobne zraziki z drobi lub zwierzyny, zaszyj brzuch i włóż napowrot w kształcie prosięcia; zawiń w serwetę, obwiąż szpagatem tak jednak aby nie zepsuć kształtu; gotuj w kociołku dodaj w gotowaniu marchwi, cebuli, sporo włoszczy-

zny, liści bobkowych, soli, pieprzu, korzeni, kości z prosięcia, 2 nóżki cielece, rosółu, pół butelki wina białego, gotuj na wolnym ogniu 4 godziny, odcedź przed zastudzeniem, wydaj zimne prosię na półmisku podłożwszy serwetę.

### 12. Narogi sarnie.

Wybierz krew ze sarny, całe jej wnętrzności t. j. wątróbka płuca i serce i t. d. opłucz je i zastaw w zimnej wodzie, odszumuj gdy się gotować zaczną, włóż cebule, pieprzu i angielskiego korzenia, niech się tak ugotuje. Teraz krew rozrób z octem aby grupek nie było i postąp sobie z resztą z zaprawieniem czerniny jak się wyżej powiedziało o czerninie z kaczek z tą tylko różnicą, że musi być wiele gęstsza, ponieważ nie daje się na zupe ale jako potrawa. Mając już ten sos czyli czerninę gotową pokrajesz narogi w zraziki, włożysz w czerninę i razem zagotujesz, wydając na słół obłożysz na około półmiska ciastkiem, takim samym jak jest opisane przy czerninie z kaczek.



## ROZDZIAŁ V.

### O leguminach, galaretach i t. p.

---

#### I. Leguminy.

##### 1. Legumina z ryżu lub kaszki.

Pół kwarty mleka zagotuj z połową stołowej łyżki masła, wsyp w to  $\frac{1}{4}$  funta dobrze sparzonego ryżu, gotuj dopóki nie zmięknie, gdy wystygnie wbij 6 żółtek, dodaj cukru otartego o cytrynę tyle aby legumina była jak potrzeba słodka, i małych rodzenków bez pestek, białka wszystkie ubij na pianę, zmieszaj lekko z ryżem, włóż w rądel lub formę wysmarowaną masłem, i wysypaną bułką, a potem wstaw w angielski piecyk lub w braku takowego na węgle których i z wierzchu na pokrywę nasypać trzeba.

---

##### 2. Legumina z kwaśnej śmietany.

Do pół kwarty kwaśnej śmietany, ale nie stariej, 6 półskorupek od jaj maki, 6 żółtek, 2 łyty cukru tłuczonego, cytrynowej i pomarańczowej skórki dobrze

usiekanéj, sok od całej cytryny, wszystkie białka ubić na pianę, domieszać go do masy i wszystko wlać w rądel wysmarowany jak wyżej, a następnie w piec wstawić.

### 3. Legumina migdałowa na 6 osób.

Ćwierć funta słodkich migdałów dołożywszy w nie kilka gorzkich, utłuc i utrzyć w donicy z  $\frac{1}{4}$  funtem cukru, dodać sok od całej cytryny, wbić po jednemu 6 żółtek, a białka ubić na pianę i zmieszać z masą i wlać na formę.

### 4. Ryż na zimno zamiast leguminy.

Ryż dobrze sparzony i ugotowany w zasłodzoném mleku na około półmiska zgrabnie obłożyć, w środek nalewa się dobrze ubitą kwaśną śmietaną z cukrem otartym o cytrynę. W tę śmietaną dobrze jest poprzednio wlać cokolwieczek mleka słodkiego w którém się wygotowało cokolwiek wanilii; to się czyni przed ubiciem śmietany i mleko musi być zupełnie wystudzone.

### 5. Legumina z jabłek.

20 dużych jabłek ostruż, na tarce utrzyć, wsyp w nie za 8 groszy utartą bułkę, cukru według gustu od 8 jaj żółtka z tą masą rozetrzej, dodawszy na ostatku pianę dobrze ubitą z pozostałych białek, następnie wlej w formę i piecz  $\frac{1}{2}$  godziny do trzech kwadransy w wolnym piecu i z formą daj na stół.

## 6. Legumina z kaszki (druga).

Dwie filiżanki kaszki tatarczanej odgotować w  $1\frac{1}{2}$  kwarcie mleka z  $\frac{1}{2}$  funtem masła, ubijać aż od rądla odstanie, osłodzić w miarę, dodać garstkę grubawo-przetłuczonych słodkich i kilka gorzkich migdałów, wbić 11 żółtek, białka od nich ubite na pianę dodać następnie w rądelku lub formie upiec.

## 7. Legumina z kartofli.

10 łótów mąki kartoflanej,

10 żółtek ubitych ze stosowną ilością cukru,  
z 10 białków pianę,

10 łótów słodkich migdałów utartych na tarce, cokolwiek kwiatu, pomarańczowego lub cytrynowej skórki. to wszystko razem lekko umieszać i w formie wysmarowanej i bułką wysypaną upiec.

## 8. Haczki pacze.

Żółtek 15 ubić na szum, cukru wsypać aż do gęstości i jeszcze ubijać, wcisnąć sok od 5 cytryn, z pozostałych białków ubić pianę, domieszać, potem wylać na półmisek i wstawić w wolny piec.

## 9. Stajermarski grzybek.

Masła  $\frac{1}{4}$  funta rozpuścić w rądlu, dodać 2 łyżki mąki, posmażywszy przez chwilę, wleć kwaterkę wrzącej śmietanki, cokolwiek osół i dobrze wystudź, wbij 7



żółtek, wsyp cukru, cynamonu, skórki od cytryny do gustu, na ostatku zmieszaj pianę ubitą z białek i wstaw w piec we formie.

### 10. Budyn z bułek (krakowski.)

Bułkę pokrajaną w kosteczkę, połać kwaterką zagotowanej śmietanki, dodać 4 łyty migdałów tartych, 3 jaja, dwie stołowe łyżki masła, cukru, cynamonu, i rodzynków do woli, dobrze wymieszawszy w lać do formy i dwie godziny na parze gotować. Daje się do niego sos szodonowy. (zobacz pomiędzy sosami.)

### 11. Legumina z kwaśnej śmietany (druga).

Śmietany kwaśnej  $\frac{1}{2}$  kwarty,  
6 żółtków,  
szum z białków,  
cukier, cytrynowa skórka do gustu,  
mąki kwaterka,  
kilka utartych gorzkich migdałów,  
stołową łyżkę klarowanego masła,  
wszystko razem dobrze ubij i upiecz we formie.

### 12. Legumina parzona.

Łyżkę stołową masła rozpuścić w rądelku, filiżankę mąki w nią wsypać, dobrze rozmieszana usmażą się cokolwiek, mleka słodkiego gorącego wlej jedne; filiżankę i wszystko razem doskonale rozmieszaj teraz rozciągnij tę papkę na półmisku, a gdy zupełnie

wystygnie złóż w rądel i zbij 10 żółtek, dobrze je z masą połączywszy; z całej cytryny startą na tarce żółtą skórkę, dwie łyżeczki dobrego araku i cukru w proporcji, dodaj następnie 10 białek ubitych na pianę umieszczaj z ciastem, w lej we formę zamykaną wysmarowaną masłem, i bułką tartą wysypaną, w puść we wrzącą wodę i gotój pół godziny lub trochę dłużej, aż się wygotuje.

### 13. Cytrynowa legumina.

Jedną cytrynę ugotować zupełnie na miękko, utrzyć ją w donicy z kubkiem cukru, mąki dodać stołową łyżkę, ośm żółtek i pianę ubitą na szum. Wlej masę we wysmarowaną formę dobrze zamykaną w puść w wrzącą wodę i gotuj godzinę. —

### 14. Legumina z kapusty.

Uszatkować świeżej kapusty, nalać warem w rądelku postawić na ogniu żeby zawrzała, teraz dobrze wycisnąć, dodaj do niej utartą bułkę sparzoną klarowanym masłem, cukru w proporcji, 8 żółtek, pianę od nich, pół filiżanki śmietanki, i cokolwiek muszkatołowego kwiatu — teraz ułożyć liście od kapusty we formie główki i włożywszy w nią urobioną masę, związać w serwetę w której niech się gotuje godzinę, potem wyłożywszy w całości na półmisek, oblać klarowanym masłem.

### 15. Omlet.

Na jeden biorą się 4 żółtka dobrze ubite z cukrem tartym, pianę z 4 białek sok z pół cytryny,

i łyżka mąki; to wszystko się zmiesza i na patelni lub w wolnym piecu piecze.

### 16. Legumina czekoladowa.

Pół łyżki stołowej świeżego masła utrze się na śmietaną, wbij do niego 5 żółtek, cukru według upodobania, garść dobrą suszonego utłuczonego i przesianego razowego chleba, tabliczkę czekolady i szum z 5 białek; dodaj cokolwiek wanilii, wlej masę do formy wysmarowanej i wstaw do pieca.

### 17. Legumina z bułek.

Bułki za 6 groszy pokraj w cienkie skibki na przeg, dodaj kubek klarowanego masła, małe rodzenki, ta bułka układa się warstwami, przesypuje rodzenkami i zalewa  $\frac{1}{2}$  kwartą słodkiego mleka z czterema całymi rozbitymi jajami, z tym kubkiem mleka i dowolną ilością cukru zmieszanego; bułki raz po raz we formie się ucisną, która potem szczelnie musi być zamknięta i na godzinę we wrzącą wodę wpuszczoną. Do tej leguminy dają się sosy szodonowy, powidlowy lub klarowane masło.

### 18. Legumina migdałowa.

Migdałów nieoparzonych ze skórki, ale dobrze wytartych serwetą 1 funt, jak najdrobniej usiekanych, cukru mialkiego  $\frac{1}{2}$  funta mąki 6 łyżek stołowych, jaj całych dobrze rozbitych 5, sok z pół cytryny, jeżeli soczyste, a całą jeżeli nie; to wszystko razem dobrze wymieszaj, włoż we formę wysmarowaną i piecz w wolnym piecu, a gdy się zacznie z wierzchu rumienić, wystawiaj.



## 19. Legumina pomarańczowa.

Jedna cytryna trze się w donicy, wyjawszy z niej poprzecdnio pestki, 2 kubki od filiżanki czubate tłuczonego cukru, później żółtka wbijać aż do 8, białka od nich ubić na pianę, wcisnąć sok z całej pomarańczy, zamiast karugu wlać sztam wygotowany ze 2 nóżek cielecych; na samym ostatku miesza się z ubitym szumem z białków i następnie wlać w formę, aby stęgła, wyłożyć później na półmisek, oblać bitą śmietaną z wanilią i ustroić konfiturami.

## 20. Legumina zimna z cytryn.

Dziesięć żółtek, 11 łutów cukru otartego o 3 cytryny, sok z 3 cytryn, pianę z 9 białek, to wszystko razem, ale bez pjany, dobrze ubić, potem wstawić na ogień, ciągle mieszając, aż się zagotuje; wtenczas odstaw z ognia, a gdy masa przestygnie, zmieszaj z pianą, wlej sztam z dwóch nóżek cielecych, poczem włóż we formę, aby legumina stanęła.

## 21. Legumina z czekolady.

Bierze się pół kwarty śmietanki, w niej trzeba rozgotować dużą tabliczkę czekolady i dwie bułki utarte na tarce; tę masę wychłodziwszy, dodaj 3 łoty masła utartego ze 6 żółtkami, wsyp 3 łoty cukru, domieszaj pianę ze 6 białek, wszystko razem wyrobiwszy, wlej do formy i wstaw do pieca.

## 22. Legumina z kartofli.

Utrzyć  $\frac{1}{4}$  funta masła z dwoma żółtkami, dodać 2 całe jaja, pół ćwierci funta cukru; kartofle w łupinach ugotować i utrzyć na tarce, których być powinno 5 łótów, dodając do tego skórkę żółtą z pół cytryny; wszystko razem zmieszać i upiec w formie.

## 23. Legumina ze żółtek.

Ćwierć funta migdałów oparzonych i drobno usiekanych i 6 żółtek na twardo ugotowanych razem utłuc w moździerzu, ćwierć funta masła utrzyć w donicy i zmieszać z masą migdałową; 4 całe jaja ubić i 4 żółtka,  $\frac{1}{4}$  funta cukru tłuczonego i wszystko razem z poprzednią masą umieszać, która się teraz do formy wysmarowanej masłem wkłada i piecze.

## 24. Ruskie pirogi.

Kwaterkę mąki zaparzyć pół kwartą mleka wrzącego, wymieszawszy dobrze, wystudzić a potem dodać 3 łoty drożdży i postawić na ciepło aby rosło. Gdy urośnie wlać dobrze rozbitych 6 całych jaj i 4 żółtka, posolić i dodać jeszcze parę łyżek klarowanego masła i tyle mąki aby ciasto było nie bardzo gęste, dobrze wymieszasz i niech jeszcze rośnie. Ćwiartki białego papieru smarują się, na nie kładzie się trochę ciasta, rozpląszcza na palec grubo, nakłada konfiturami, marmoladą z jabłek, serem albo czémkolwiek podobném, zawija rogi ciasta, później papieru i wsuwa ułożone na blasze, na pół godziny do pieca. Wydasz na półmisku z masłem, sokiem lub śmietaną.

## II. Kluski.

### 1. Francuskie kluski.

Masła młodego  $\frac{1}{4}$  funta utrzyć na śmietanę, wbić do niego 1 całe jaje i 3 żółtka,  $\frac{1}{4}$  funta pięknej mąki i cokolwiek muszkatołowego kwiatu, dobrze wymieszać i kłaść łyżką na wrzącą wodę i gotować; gdyby były za miękie, dodać cokolwiek mąki.

### 2. Lekkie kluski.

Kucharską łyżkę klarowanego masła, dwie takie łyżki waru, razem się zagotuje i w to zaraz na ogniu sypie się 2 kucharskie łyżki mąki to się chwilę po gotuje, teraz zestawivszy z ognia doskonale wymieszaj i wbij jedno całe jaje; znowu ubijaj a jak ciasto wystygnie biorą się 4 jaja, dwa całe, i dwa żółtka dobrze rozbite i z wolna się wlewają ciągle mieszając, dodaj trochę cytrynowej skórki i dwa łoty cukru, kładź łyżką małe kluseczki na rosół; (bo one bardzo rosną) trzeba jedną wyjąć na próbę, gdyż gotując za długo, klęsną. Te kluski są do zaprawy bardzo dobre również i okraszone.

### 3. Bite kluski.

Na 4. osoby: ośm jaj, żółtka ubijać aż obiejeją potem znowu ubijaj je z mąką, wlej stołową łyżkę klarowanego masła zawsze dobrze ubijając, nareszcie z tych 8 białków ubitą pianę wolno przykładaj i mieszaj, poczem zaraz gotuj, bo później w gotowaniu by klęśły. Mąka bierze się bez miary, tylko się proporcya zachowuj.



wa jak zwykle do tego rodzaju klusek; oblewają się masłem rumienym z bułką, lub świeżą słoninką, a jeżeli do rosółu, to się na nim gotują.

#### 4. Pyzy.

Kwarta mąki rozczynia się pół kwartą letniego mleka i trzema jajkami, dodasz cokolwiek soli, kwiatu i za 3 grosze funtowych drożdży; to wszystko dobrze się ubije na głębokiej miseczce, a gdy na ciepłym miejscu wyrośnie wyłóż lekko ciasto na stółnicę, wykrawaj szklanką bułeczki, okulnięj w rękach a gdy wyrosną, gotuj w szerokim naczyniu, nie kładąc ich dużo na raz żeby się nie pogniotły; słomką się próbuje jeżeli w środku nie zostaje ciasto, są ugotowane. Zaraz wydawaj na stół aby nie wystygły. Zwykle daje się do nich klarowane masło, świeża słoninka lub sos z powideł do którego się dodaje kilka gwoździków i cynamonu. — Takie kluski na misce pokrajane i przysmażone, smaczne są bo nie kłęsną.

#### 5. Knetle austrijackie.

(Proporcya na 3 osoby.)

Masła  $\frac{1}{4}$  utrzymaj na śmietanie; 4 żółtka wbij i dobrze wymieszaj, 4 bułki pokrajane w kostki pcelj mlekiem i rozczyn z tą masą, 4 białka na szum ubite dodaj na ostatku, a teraz na stółnicy rób okrągłe kluski okulując je w rękach. Po ugotowaniu oblój rumienym masłem z bułką, lub świeżą słoninką.

## 6. Pulpety czyli kluski do rumiennój zupy.

Łój kruchy wołowy wyżłuje się i drobniuchno usieka, w bijesz w niego 3 całych jaj, dodasz pieprzu, soli, zielonój siekanój pietruszki i tartėj bułki w proporcji, nareszcie polejesz cokolwiek zimną wodą aby bułki nabrały pulchności, wszystko razem dobrze ubijesz i według woli możesz łyżką kluski puszczać na rosół lub robić kulki czyli pulpeciki okulnięte w mące. —

## III. Galarety, kremy, lody i t. p.

### 1. Galareta z wina.

Na  $\frac{3}{4}$  funta cukru nalewa się butelka francuskiego wina, od 4 cytryn sok przecedzony leje się w to wino; cukier powinien być starty o 4 cytryny — 2 łuty karugu ugotuj w małym garnuszku, gdy się dobrze rozpuści, wystudź i przecedź do wina. To wszystko wymieszawszy w lój na formę zimną wodą wypłukaną a nie wytartą; gdy w zimném miejscu stęgnie, wyłóż na salaterkę przewróciwszy formę, na którą połóż na wierzch w gorącej wodzie umaczaną i złożoną serwetę wycisniętą, dopóki galareta nie wyjdzie.

### 2. Galareta z wanilii.

Wygotuje się klarownie  $\frac{3}{4}$  funta cukru z jednym strączkiem wanilii, dodaj soku z dwóch cytryn, jeżeli nie bardzo soczyste ze 3, jeszcze raz z niemi zagotuj i przecedź, a kiedy już cokolwiek przestygnie, dodaj

pół kwaterki reńskiego wina; — zimną dosyć jest 4 łyty rozpuszczonego karugu, lecz latem weź 5, albo wygotuj 5 nóżek cielejących. Karug powinien się lać zimny w ciepłą galaretę. NB. karug powinien się doskonale rozpuścić, inaczej galareta byłaby nędzna.

### 3. Muss na kształt galarety.

Cztery cielejące nóżki ugotuj nie zasolone, (które możesz dać do upieczenia) rosół od nich gotuje się jeszcze i szumuje aby z niego  $\frac{1}{2}$  kwarty tylko zostało, precedź go przez płatek; jak wystygnie cokolwiek wcisnij sok ze dwóch cytryn, wlej mały kieliszek doskonałego araku i tyle cukru otartego o te dwie cytryny, aby nadał dostateczną słodycz; teraz trzeba tak długo tę masę ubijać miotelką aż zbieleje i zaczyna z tęgości oblegać na miotelce i naczyniu na którym się ubija; wtenczas ze dwóch białek doskonale ubitą pianę zmieszaj z masą i jeszcze ubijaj aby lepiej obieleła. Teraz forma wypłucze się zimną wodą wysypie cukrem, masa się wlewa, i stawia w zimne miejsce. We dwie godziny już jest Muss do użycia. Jeżeli jest sok ananasowy dobrze łyżkę z niego do zapraw dołączyć i sok z jednej pomarańczy wcisnąć. —

### 4. Blanc-manger.

W 3 kwaterkach śmietanki wygotować strączek wanilii, dodać pół funta mialko utartych migdałów, niech tak przez jakiś czas postoi, najdalej pół godziny, później precedzić przez serwetę lub gęste sito; zaprawić  $\frac{1}{2}$  funtem cukru, dodać 4 lub 5 łytów karugu rozpuszczonego i wlać we formę aby stęgło.



## 5. Krem do bitej śmietany.

Słodka śmietana przegotowana z cukrem i wanilią wystudzi się zupełnie i przemieży filiżanką, bo na każdą biorą się 2 żółtka, które z tą wystudzoną śmietanką dobrze rozbijesz. Potem ponalewasz nią filiżanki w przód zimną wodą wypłukane; teraz poustawiasz je w rądel we wrzącą wodę, ale niech tylko tak głęboko w niej stoją aby się woda w nie nie dostała. Gdy się krem stęgnie, przewracają się filiżanki na półmisku jedna przy drugiej i wynosi do chłodnego miejsca a po wystygnięciu kremu oblejesz go bitą śmietaną jak wyżej przyprawioną była do ryżu. (str. 50)

## 6. Krem cytrynowy.

Żółtek 10 ubij z 12 łótami cukru otartego o cytrynę, dodasz sok ze 4 cytryn, wstaw na ogień ciągle mierzając dopóki się nie zagotuje — w ten czas trzeba już mieć pianę od 10 jaj ubitą, zestawivszy rądel z ognia, zmieszaj ją ze żółtkami i wyléj na salaterkę, gdy wystygnie ustrój konfiturami. —

## 7. Krem czekoladowy.

Kwartę słodkiej śmietany przegotuj z cukrem i wanilią, wsyp  $\frac{3}{4}$  funta czekolady, rozbij 8 żółtek z dwoma łyżkami mąki i kwaterką zimnego mleka. Lejąc to w rądel ciągle mierzaj aż się zgęstnie, poczem wyłóż na salaterkę, gdy wystygnie ustrój kolorowym maczkiem i różnemi owocami.

## 8. Flamri.

W kwarcie słodkiej śmietanki, wygotuj spory kawałek wanilii, 6 żółtek ubij ze 6 łotami cukru, wsyp w nie i rozbij 6 łotów kartoflanej mąki, na to wszystko lój wrzącą śmietankę i kwirlaj, dodaj 15 słodkich i 4 gorzkie migdały miało utarte. Tę papkę dobrze zagotuj ciągle mieszając aby się nie przypaliła, wyłóż na salaterkę lub we formę zimną wodą wypłukaną, gdy wystygnie wyłóż i ustrój konfiturami. —

## 9. Lody waniliowe.

W kwarcie słodkiej śmietany wygotuj strączek wanilii, z  $\frac{3}{4}$  funta cukru ubij 12 żółtek, które wlej w wrzącą śmietanę dobrze mieszając, gdy się lekko pogotuje, wlej w puszkę, którą wstaw we wemborek z lodem posypanym solą i szybko kręć, bo od tego właśnie dobroć lodów zależy aby wszystkie części na raz zmarzły; raz po raz otwórz puszkę i masę prze-mieszaj, lecz ostrożnie aby solnego lodu w nią nie wpadło.

## 10. Mleczko czyli krem.

Weź do kwarty śmietanki 6 żółtek, które trzeba dobrze ubić — migdałów słodkich i trochę gorzkich z cukrem utłuc, ze żółtkami i śmietanką zmieszawszy na parze gotować pod pokrywą — potem włóż we formę, i postaw w zimnem miejscu aż stęgnie — ustrój według gustu.

## 11. Krem z malin.

Kwartę śmietanki przegotować, malin tyle roze-  
trzeć, aby z nich był i kolor i smak, cukru, cynamonu,  
cytrynowej skórki, karugu. lub sztamu z dwóch cie-  
łych nóżek — teraz gotuj wszystko razem — po zesta-  
wieniu z ognia, przecedź przez serwetę dwa razy —  
niech na salaterce zastygnie; tak samo się postępuje,  
robiąc krem z poziomek lub pożyczek.

## 12. Kalmach.

Jedną kwartę młodej gęstej śmietany wlej w rądel,  
daj  $\frac{1}{4}$  funta cukru, wanilii i cytrynowej skórki, bij  
tak długo miotółką aż zgęstnie — w tenczas wylej na  
czystą rzadką serwetę, lub muslin, zwiąż sznurkiem  
i powieś w piwnicy na 4 godziny, aby serwatka odcie-  
kła — w tenczas lekko wyłóż na salaterkę, ustrój  
konfiturami lub oblej sokiem.

## 13. Lody poziomkowe.

Pozioimek  $1\frac{1}{2}$  kwarty przetrzeć przez sito i zmię-  
szać z 1 funtem cukru klarownie ugotowanym, kwa-  
terką wody i sokiem z kilku cytryn. Gdy zupełnie  
już zimne dodać pianę z 2 białek. Również urządzić  
można i z innych soków lody.

## ROZDZIAŁ VI.

### O Rybach.

---

#### **1. Szczupak w majonezie.**

(Podług przepisu kuchmistrza Hôtelu Europejskiego w Warszawie.)

Trzy łoty karugu nalać kwartą zimnej wody i wygotować aby się tylko pół kwarty zostało. Płyn ten czysto precedzić i dodać szklankę oliwy prowancekiej, octu w proporcji surowego, który jeżeli jest za mocny można cokolwiek osłodzić, soku z cytryny, gałki muszkatołowej i cokolwiek soli; teraz bije się miotółką drucianną na zimnie, aż się w pianę obróci i zupełnie stęgnie. Szczupak do majonezu powinien się gotować w całości w wannie miedzianej, umyślnie na ten cel przeznaczonój. Po oprawieniu, na kilka godzin przed gotowaniem, soli się z wierzchu i środka — osobno znowu gotuje się rozmaita włoszczyzna z korzeniami, i w tym ciepłym smaku szczupak się gotuje pod przykryciem, tak długo aż będzie łupki, a jednak nie rozgotowany, dla tego téż bardzo pilnować trzeba, aby ryby nie przegotować; a ponieważ głowa najczęściej



temu ulega, obwinąć ją trzeba czystém płótnem. — Do garnituru biorą się: korniszony, grzybki, rydze, oliwki, kapary, sardele i jajka na twardo gotowane i w części krajane. — Po ugotowaniu wyjmuje się szczupak na długi półmisek, zupełnie wystudza, okłada majonezą i przystraja wyżej wymienionemi przedmiotami z wierzchu lub przykrywając je manojezą. Kapłony lub piersi od indyka, tak samo z majoneżą przyrządzić można.

## 2. Szczupak w sosie.

Usiekaj z całej cytryny żółtą skórkę, — jedną cytrynę obierz z białej skórki i pokraj w talarki, nakraj w cienki makaronik różnej włoszczyzny, łyżkę kucharską drobnousiekaną cebuli, — teraz poprzednio nasolonego szczupaka rozebranego na dzwonki, układaj w rądlu, włóż masła stósownie do ilości ryb, przesyp włoszczyzną, przekładaj cytryną ale wody wcale nie podlęj; teraz przykryj dobrze pokrywą, wstaw na ogień, a gdy się ostro smażyć będzie, wlej kwartę nie przestarzałej kwaśnej śmietany, dobrze ją w przód rozbiwszy; a gdy się w niej ryby zagotują, wysyp garść utartej bułki i wlej mały kieliszek dobrego araku, gdy się zagotuje daj na stół.

## 3. Szczupak w naturalnym sosie.

Kiedy już szczupak nasłoniał, nakraj w makaronik pietruszki, usiekaj garść cebuli, wysmaruj rądel grubo masłem, układaj w nim szczupaka przesypując włoszczyzną, dodaj pieprzu, angielskiego korzenia, bob-

kowy listek, szczelnie przykryj pokrywą, postaw na wolny ogień, a gdy się dobrze zagotują, wydaj na stół.

#### 4. Szczupak z szafranowym sosem.

Szczupak odgotuje się w smaku z włoszczyzny, gdy już ma dosyć, zasmażysz łyżkę masła, nie rumieniąc z stosowną ilością mąki; roztworzysz go sosem od ugotowanego szczupaka, — wlejesz precedzony wygotowany szafran, dodasz kieliszek wina, cukru i stosownie octu lub cytryny, zagotujesz sos i polejesz szczupaka.

#### 5. Karp, z polskim sosem.

Karpia sprawionego i nasłoniętego pokraj w dzwonka, naléj smakiem z wygotowanej włoszczyzny i niech się ugotuje, zasmaż masło z mąką, drobno siekaną cebulą i pietruszką, aż się zrumieni, — roztwóź smakiem od karpia — dodaj cokolwiek pieprzu, angielskiego korzenia, gwoździików, szklaneczkę słodkiego wina węgierskiego, octu, cytryny krajanéj w kółka, rodzenków dużych, migdałów wzdłuż krajaných, sułtańskich fig; sos musi być dobrze zawiesity, wlejesz w niego karmelu aby był brunatny, po ukłádawszy karpia zgrabnie na półmisku, ustrój po wierzchu cytryną, która się w sosie gotowała, figami, obléj sosem a na około obłóź półmisek gotowanemi kasztanami.

## 6. Węgorz, (w szarym sosie)

Węgorz w szarym sosie zaprawia się zupełnie jak karp, lecz fig nie potrzeba do niego używać. Drugim sposobem zaprawić go można, robiąc sos szary z karmelem słodko-kwaśkowy i tylko dodać francuzkiej musztardy i szklaneczkę madery.

## 7. Węgorz w potrawie.

Oporządziwszy węgorza, pokraj w dzwonka; gotuj go 5 minut w wodzie z dwoma łyżkami octu, lecz włóż go dopiero w ten czas gdy woda się zagotuje do brze, po pięciu minutach odcedź; przesmaż masła z mąką bez rumienienia, wlej szklanek wody i tyleż wina białego, dodaj soli, pieprzu, włoszczyzny w drobny makaronik, listek bobkowy, pieczarek, grzybów lub hufli, odrobinę octu; gotuj w tym pół godziny i wydaj na stół.

## 8. Karasie ze śmietaną.

Karasie sprawione i nasolone nalejesz letnim smakiem z wygotowanej rozmaitej włoszczyzny, dodawszy pieprzu, angielskiego korzenia i łyżkę masła; niech się tak ryby gotują, na samém dogotowaniu zapraw sos w ten sposób: zasmaż trochę masła bez rumienienia wsyp mąki w proporcji również wlej kwaśnej lecz nie starzej śmietany, stosownie do ilości sosu, rozmięszaj dobrze i rozczyn ze smakiem od ryb, dodaj zielonego siekanego kopru lub zielonej pietruszki; do takiego

sosu dają się zwykle drobno krajane kluseczki lub tatarczanna kaszka w kostkę krajana.

## 9. Raki.

Przebierz raki, aby wszystkie były żywe, wrzuć je w stósowne naczynie i zaléj ukropem, przebierz i opłócz pietruszkę i koper, połóż część na dno kociołka lub rądla i tyle raków ile tylko ściśło ułożyć możesz. Raki trzeba zawsze grzbietem do pietruszki układać, dla tego też ukropem bywają polane aby je cokolwiek osłabić. Raki potrząśnij solą i tak ciągle układaj warstwami raki i pietruszkę aż wszystkie włożysz, przyciśnij je potem dłonią, przyłóż spory kawał masła, przykryj, wstaw na ogień i gotuj w własnym sosie. Sposób ten gotowania zasługuje przed wszystkimi innemi na pierwszeństwo; gdyż stają się najsoczystsze i najsmaczniejsze. Chcąc wydać, przyłóż półmisek do rądla i przewróć go szybko, aby sosu nie tracić wiele.

## 10. Stokfisz kapucyński (krakowski).

Przy kupowaniu stokfisz zwróć na to uwagę, aby mięso było białe, skórka na wierzchu czarna, ryby duże; jeżeli kupujesz moczony, wymocz go jeszcze u siebie w zimnej wodzie, biorąc do gotowania, opłucz i oskrob, połóż na miskę, zagotuj czystą wodę, połéj nią na misce stokfisz, gdy trochę przestygnie odléj, a mając już znowu wrzącą wodę naléj powtórnie i tak postąp 3 razy, w ten czas już stokfisz będzie miękki, ma bowiem tę własność, że im dłużej by się gotował



tém by był twardszy. Teraz wyjmij go z wody, obierz pięknie z nieczystości i ości, porozdzielaj na dosyć duże kawałki, niech osiąknie na sicie, weź sporą łyżkę masła, i suto siekaną cebulę i pietruszkę w makaronik cienki, zasmaż to razem lecz nie rumień, teraz układaj stokfisz warstwami w rądel, włóż na każdą warstwę małą łyżkę stołową surowego masła, rozkładając je drobnymi cząstkami na stokfiszu, przesypuj cokolwiek tartą bułką, teraz przykryj szczelnie, i duś tak długo na wolnym ogniu, aż się stokfisz doskonale przegrzeje, co potrwa około 20 minut, lub cokolwiek dłużej stosownie do ognia. Gdy go wydasz na półmisek, oblejesz z rumienionym masłem z bułką. Do takiego stokfiszu, podaje się surowy chrzan z octem.

## 11. Stokfisz w potrawie.

Parz go jak poprzednio, pokraj w kawałki, łyżkę masła zasmaż z mąką, siekaną pietruszką i selerem, wlej kwaterkę śmietany kwaśnej, dodaj soli i pieprzu, podlej smakiem z włoszczyzny, zapraw żółtkami, zgotuj stokfisz w tym sosie, aby nabrał smaku, ułóż na półmisku, posyp tartą bułką, polej klarowanym masłem, ustrój bułeczkami smażonemi na masle, wstaw na chwilę w piec, aby się tarta, bułka przyrumieniła, i wydaj. —

## 12. Sledzie w oliwie

Namoczywszy sledzie w wodzie rano niech mokną do drugiego dnia wieczora, odlewając od nich wodę

przez kilka razy przez dzień — teraz się sprawią,  
 głowy poodcinasz i ogonki, a wzdłuż przez pozosta-  
 łego śledzia, będziesz paski delikatnie nożem z ości  
 odkrawać. Poukładasz je w szklanę, dodawszy kilka  
 ziarenek angielskiego korzenia, pieprzu i jeden listek  
 bobkowy — na to naléj tyle prowancekiej oliwy aby śledź  
 był zakryty. Na drugi dzień można ich już użyć,  
 a w smaku prawie sardynkom nie ustępują.

## ROZDZIAŁ VII.

### O Jarzynach, grzybach, i marynatach z tychże.

---

#### 1. Faszerowana galarepa, (Potrawa krakowska).

Weź sredniej wielkości galarepę, skrój z niej z wierzchu pokrywkę wielkości talara, wraz z małemi przy niej będącemi listkami, całą zaś galarepę nie stróż lecz obdzieraj z jej skóry; w środku wydrąż ją kucharską łyżeczką na ten cel przeznaczoną, i zaraz na każdą połóż jej własną pokrywkę, bo przemieniając nie trafiałyby się, zawczasu mieć przygotowaną wieprzowinkę świeżą, w stosownej ilości do galarepy: z niej zrobisz farsz w ten sposób: — mięso jak najdrobniej usiekasz, dodasz tartęj bułki, parę całych jaj, opiepszysz i w miarę posolisz i aby bułka nabrała pulchności polejesz łyżką zimnej wody. Tym farszem każdą czysto opłukaną galarepę nałożysz i pokryweczką przykryjesz — a teraz poustawiaj jedną przy drugiej w dużym rądlu, ale nie jedną na drugą; pomiędzy nie

włóżysz to, co ze środka wydrażone i nalejesz rosółem od wygotowanego mięsa, lecz tyle tylko aby pokrywczyki nie spłynęły, przykryj szczelnie, i gotuj, a prawie w  $\frac{1}{2}$  godziny już będą miały dosyć — w ten czas masło zapalisz z mąką, dodasz cukru, cokolwiek opieprzysz i wlejesz w rądel — karmelem nadasz kolor sosowi żółtawy, teraz razem zagotuj, wyłóż na półmisek a zgrabnie poustawiwszy galarepę, podaj na stół.

## 2. Kapusta nadziewana.

Weź dużą głowę kapusty, odejmij nie potrzebne liście, głąb i grube jej boki włóż w naczynie gliniane, wlej na nią wrzącej wody dla odjęcia surowizny i dla łatwiejszego odejmowania liści, nałóż pomiędzy liście farszu, w ten sposób przyrządzonego jak do galarepy, zwiąż nitią, gotuj na wolnym ogniu, dodawszy marchwi, cebuli, resztki mięsa, plasterki słoniny, zalej rosółem, podciągnij ten sos, zapraw mąką ziemniakową i polej kapustę.

## 3. Pasztetowa kapusta.

Uszatkuj nożem drobno czerwoną kapustę, sparz aby surowizna wyszła, zasmaż masło, włóż kapustę, dobrze wprzód odcedziwszy, wlej w nią octu i wody aby nie była zbyt kwaśną, niech się w tym dusi; przed dogotowaniem zupełnem zalej stósowną ilością słodkiego wina, ale nie za nadto, dodaj cukru, małych rodzenków, cokolwiek soli, zasyp tartą bułką, praż jeszcze razem pod pokrywą raz po raz mieszając. Gdy kapusta stósownej miękkości nabierze wydaj na stół.



#### 4. Kalafiory i szparagi.

■ Pierwsze obierz z będącej na niej twardej skórki, porozdzielaj na mniejsze części lub daj w całości, włóż w wrzącą wodę zasoloną, gdy zmiękną pod palcami już dosyć są ugotowane. —

Szparagi oskrobać jak najlepiej należy z wierzchniej skórki i w różne powiązać wiązki, ugotowawszy do miękkości ułóż na półmisku, oblej rumiennym masłem z bułką lub żółtym tak nazwanym szparagowym sosem, który podany jest w rozdziale III. 31. przy mostku ciętym faszerowanym.

#### 5. Marczochoy.

Środki od karczochów służą na garnitur do wszystkich prawie przypraw. Sposób gotowania:

Odetnij liście i łodygę, zeszkrob nieco końce liści wierzchnich, gotuj w wodzie wrzącej z solą, gdy połączysz za listek a oderwie się z łatwością, już jest ugotowany, wyjmij z wody, odcedź i odejmij kawałki.

#### 6. Marczochoy z białym sosem.

Daj bardzo gorące, sos biały w sosierce osobno; można je dać i ze żółtym czyli szparagowym sosem. (patrz sosy).

#### 7. Rzepa w kształcie gruszek lub karczochów.

Weź dużej młodej rzepy, obierz i wykraj w kształcie jakim chcesz, wrzuc w wrzącą wodę na 10 minut,

wysmaruj rądel masłem, ulóż w nim rzepe, przypraw dodawszy mialkiego cukru 3 kucharskie łyżki rosolu skopowego lub wieprzowego, okroj papier, wysmaruj masłem, przykryj nim rzepe. Z poczatku gotuj z wolna, później mocniejszy ogień poddajac. Gdy się ugotuje przesmaż maki z masłem i zmieszaj ze sosem; ulóż rzepe jak kompot z gruszek lub karczochy i polój tym sosem.

### 8. Ziemniaki nadzlewane.

Weź dużych 8 ziemniaków opłucz i obierz, przekrój przez pół, wydraż nożem lub łyżką aby jaknajcieńsze zostały. Weź dwa ziemniaki pieczone dwie szaloty lub dwie cebulki, masła jak jaje, kawałek świeżej słoniny, szczyptę pietruszki i szczyptę usiekanego szczypiorku, nieco pieprzu i soli; wysmaruj wewnątrz wydrażone ziemniaki, napełnij tą masą tak aby górowała, postaw na mocnym ogniu, a lepiej w angielskim piecu. Gdy się przyrumieniają wydaj na stół. —

### 9. Ziemniaki na sałatę.

Ugotowane wystudzone i obrane ziemniaki pokraj w cienkie talarki, dodaj pokrajanę ugotowaną w makaron czerwonej ćwiki, usiekaj twarde jaja, osobno żółtka osobno białka, cebuli usiekanej, to samo jabłek, sardeli lub dobrych wymoczonych i z ości obranych śledzi, korniszony w makaron krajane jakoż grzybki i rydzki marynowane. Mając tak wszystko pod ręką

układaj na salaterce warsztwę ziemniaków, a na nią wymienione przyprawy, nie zapominając dodawać suto kaparów, i tak postępuj na przemian. Gdy już wszystko włożone, ustrój na wierzchu kawiarem polej octem i prowanką oliwą.

NB. Warsztwy muszą być posypywane pieprzem i za każdą razą octem i oliwą stósownie podlewane. — Gdy ma być użyte do jedzenia, w tenczas się wszystko razem umiesza. —

## 10. Ziemniakowe kotlety.

Na jeden kotlet liczy się około 2 ziemniaków — stósownie do potrzeby ilość ugotuje się w łupinach, gdy wystygną obierz i utrzyj na tarce — do 20 startych ziemniaków weź 5 całych jaj, mąki ze 4 stołowe łyżki, lecz lepiej uważaj na oko proporcją, bo jeżeli ziemniaki mączyte, mniej wyjdzie mąki; — masa nie musi być ani zbyt twardą ani zbyt wolną, osól cokolwiek. Po dobrém wymieszaniu masy, rób kotlety, posmaruj jajkiem, obsyp bułeczką, osmaż na maśle. Dają się ze szarym kwaskawo-słodkawym sosem, lub same.

## 11. Ziemniakowe bułki.

Na 6 kwart mąki, bierze się 8 ziemniaków wielkości kaczych jaj, oczyszczone pokraj w talarki sparz wodą i ugotuj do miękości w mleku, rozetrzyj, przecedź razem z mlekiem przez sitko, — w tenczas miesza się z tą ilością mleka która jest przeznaczona do zarobie-

nia 6 kwart mąki — dodaj kwaterkę drożdży, klarowanego masła, cukru, ubij doskonale ciasto, gdy wyrośnie rób bułeczki. —

## Grzyby.

Ogólna przestroga. — Mam sobie za obowiązek przy tym artykule, ogólne przestrogi względem używania grzybów zamieścić.

1. Aby grzybów chociaż za nieszkodliwe uznanych nigdy starych do gotowania nie używać.
2. nie zaraz po zebraniu gotować;
3. Chędożąc i przekrawając duże wrzucać w wodę zimną, dodawszy nieco octu, co nawet od czerwienienia je zachowuje, do sosów nawet nie kłaść, póki nie osiąkną dobrze, dolewać nieco wina, octu lub soku cytrynowego.
4. Nigdy nie jeść od kilku dni gotowanych, gdyż te są bardzo szkodliwe. —

### 1. Grzyby prawdziwe smażone.

Wykraj korzonki a same grzyby pokrajawszy cienko, wypłucz kilka razy w zimnej wodzie, wyciśnij przez serwetę, włóż masła z cebulą w rądel, złóż w nie grzyby, przykryj szczelnie, lecz poprzednio za sól i opieprz. Niech się teraz tak długo smażą aż pomiędzy grzybami prawie czyste masło da się widzieć i tak je wydaj na stół.



## 2. Prawdziwe grzybki marynowane.

Małe grzybki opłuczysz, powykrawasz z korzonków, gdy je ugotujesz zasolone, wysuszyć na sicie, pokładać w słój i winnym octem przegotowanym z pieprzem, angielskim korzeniem i cebulką, po wystudzeniu nalej.

## 3. Rydze (solone).

Rydze młode czysto się serwetą mięką powycierają, bo je płukać nie można; poprzednio wykroiwszy nisko korzonki. Jeżeli [ryddek, większej jak średniej wielkości, w ten czas się ten meszek lekko nożykiem wykrawa; gdy są tak przyrządzone, ułóż korzonkami do góry w garnku polewanym, każdą warsztwę nasalaj aby żadnego grzybka nie minąć, ale jednak nie przesól. Naczynie w które układasz musi być trochę nie pełne; teraz weź deseczkę z dębowego drzewa połóż na rydze i przyciśnij kamyszkami. Co kilka dni trzeba deseczkę obmyć i osuszyć i zebrać z rydzów nieczystość, jeżeli się jaka pokaże, takie rydze opłukane poprzednio używają się w sosy do potraw, nawet bardzo są smaczne do pieczystego lub do śledzi — w takim razie podlewają się na talerzu octem i oliwą.

## 4. Rydze. (marynowane).

Rydze dobrze opłukać, potem obsuszyć, na garniec rydzów kwarta cebuli w kółka się pokrajać i w rądel układając je przesypać cebulą, osól tak jak ryby —

Gdy się ze wszystkim ugotują w wodzie pod pokrywą powyjmuj je widelcem z rądla, niech na sicie wyschną, teraz ugotuj stósoną ilość octu dobrego dodawszy suto angielskiego korzenia, pieprzu i kilka bobkowych listków, zimny precedź przez sitko na rydzki ułożone już w szklannym słoju.

### 5. Marynata, (Mized-pickl).

Weź małych ogóreczków również dużych ogórków ostruganych, z pestek oczyszczonych i w kawałki pokrajanych, z oskrobanej marchwi, pietruszki i selerów, powykrawaj różne figurki jakoto; serduszka, kółka i t. p. weź młodziuchnej kurkurydzy które jeszcze prawie wykształconych ziarenek niema, kalafiorów, krajanych szablów, szalotków lub małych cebulek, rydzków i grzybków, i to wszystko razem z mięzawszy opłócz, daj osiąknąć na sicie, a nasoliwszy zożtaw przez 24 godzin. W tenczas odcisnij dobrze wodę którą ze siebie puszcza, przegotuj mocny ocet z angielskim korzeniem i tureckim pieprzem, ułóż we wazę przysposobione przedmioty i tym wrzącym octem naléj. Tak przez 3 dni postępuj, a odlawszy ocet z marynaty zagotuj go znowu i wrzącym nalewaj a co z niego ubyłó doléj przed gotowaniem świeżego octu, bo marynata cała pod nim bydz powinna i pokrywą dobrze przykryta. Gdy już trzy razy była sparzoną, odléj ten ocet, weź zupełnie świeżego octu winnego potrzebną ilość, przegotuj z korzeniami, wystudź i wléj na marynatę w szklanny słoj przełożoną, dodawszy jeszcze do niej przed nalaniem funt kaparów i funt oliwek.

## 6. Gruszki w occie na kompot.

Do garnca ostruganych bąkretyn bierze się kwarta dobrego octu, funt miążkiego cukru, trochę gwoździków i cynamonu; w tym occie gotujesz przez 3 godziny gruszki, gdy wyetygną zachowasz je w słoju do użytku, nabędą one w gotowaniu zupełnie czerwonego koloru.

## 7. Konserwa z wiśni lub śliwek.

Do kwarty obranych wisien z ogonków, bierze się na syrop  $\frac{1}{2}$  kwaterek wody i  $\frac{1}{2}$  funta cukru, dodasz parę gwoździków, kawałek cynamonu i trochę muszkatołowego kwiatu — gdy syrop gotów, nalejesz zupełnie zimnym poukładane w słoiczkach na jedno danie wiśnie lub śliwki, poustawiasz w duży rądel, nalejesz pod szyjki wodą i będziesz pilnie uważać, aby gdy się woda zacznie gotować nie dłużej jak kwadrans się gotowały. W ten czas zestaw a gdy woda wystygnie, wyjmij słoiczki obwiąż pęcherzem i schowaj.

## 8. Konserwa z korbala.

Ostrugany korbala pokraj w dość duże kawałki i niech moknie w wodzie przez 3 dni — po upływie tego czasu, korbala osusza się serwetą; weźmiesz na 3 funty korbala 2 funty cukru, ugotujesz syrop z gwoździkami i cynamonem, i w nim się korbala gotuje aż do przezroczystości, co dosyć długo trwa, potem

się wyjmuję korbak ostrożnie na salaterkę, a na drugi dzień dogotujesz syrop do należytej gęstości, nakra-  
jawszy 1 do niego dużo w cienki makaron samej żółtej  
cytrynowej skórki, teraz raz jeszcze w tym syropie  
zagotujesz korbak a jak wystygnie zachowasz.



## ROZDZIAŁ VIII.

### O pieczeniu ciast wszelkiego gatunku.

---

#### 1. Tort chlebowy.

Funt migdałów uwierciwszy w donicy, wbij 12 jaj jedno po drugim zawsze mieszając, wsyp funt cukru z którego zostaw tyle ile potrzeba na lukier dodaj 10t cynamonu, 4 10ty gwoździków, cytrynowej skórki i 10 10tów ususzonego, potłuczonego i przesianego razowego chleba; wymieszaj razem dobrze — świeżem masłem wysmaruj formę, wysyp bułką i upiecz w piecu — jak wystygnie ulukruj i ustrój kolorowym maczkiem.

NB. Lukier robi się następującym sposobem: utłucz bardzo mialko cukier i przesiej, syp go z wolna do dwóch białek i łyżką blaszaną zawsze w jedną stronę mieszaj na misce — przysypuj cukru tak długo aż masa zupełnie gęstą będzie i cukier w niej rozpuszczony, wtenczas wciśnij sok z jednej cytryny ciągle mieszając, a gdy zupełnie zbieleje, posmaruj ostudzony tort i obsusz w piecu.

---

## 2. Tort migdałowy.

Weź 20 żółtek, funt migdałów, funt cukru — żółtka trzyj godzinę w donicy, na przemian syp w nie to łyżkę cukru, to znowu łyżkę utartych migdałów i 5 łótów gorzkich, skórkę usiekaną z jednej cytryny (samą żółtą), na końcu przymieszaj pianę z 12 białków. Formę wysmarowawszy masłem, wysyp bułką, wlej masę, i wstaw do pieca.

## 3. Tort piaskowy.

Funt świeżego masła nie słonego trzej w donicy na śmietanę, w bij 12 żółtek zawsze po jednemu — funt tłuczonego cukru otartego o jedną cytrynę, dodaj funt kartoflanej mąki, jeżeli bardzo piękna, dosyć jest  $\frac{3}{4}$  funta, i kieliszek araku, to wszystko trze się godzinę, na ostatku dodaj szum z 12 białek i piecz w wolnym piecu.

## 4. Tort kartoflanny.

Weź 20 żółtek, ubij ze 4ma kubkami cukru, aż zgęstną i obielej, teraz wsyp 2 kubki mąki kartoflanej i dobrze wymieszaj w jedną stronę — do tego dodaj 2 kubki słodkich migdałów jak najdrobniej usiekanych i kilka gorzkich; sok z dwóch cytryn i z tychże żółtą skórkę siekaną, pianę ze 20 białków domieszaj, włóż masę we formę przyrządzoną jak zwykle i w piec umiarkowanie napalony wstaw.

## 5. Tort z mąki gryczannój.

Wież 14 jaj odbij żółtka w donicę, 14 łótów mialkiego cukru 1 łót cynamouu, jeden łót gwoździków; to wszystko tak długo trzyj w donicy w jedną stronę aż masa będzie lekka jak na biszkopty; dopiero wsyp 12 łótów mąki gryczannój, lecz dodając ję tylko po łyżeczce i ciągle w jedną stronę ucierając —, gdy się to uskuł teczni, ubij 14 białek na mocną pjanę, zmieszaj z ciastem, włóż we formę wysmarowaną masłem i wysypaną bułką, ale niech będzie na dwa palce nie pełna — godzinę zostaw tort w piecu, po wysadzeniu nie wyjmuj z formy aż ostygnie, boby kłasn.

## 6. Ciastka cytrynowe.

Trzy białka ubić na pjanę, zmieszać z  $\frac{1}{4}$  funta tłuczonych migdałów, dodać funt cukru, utartęj skórki cytrynowej, wcisnąć sok z jednej cytryny — zarobić to jak ciasto, potem wziąć mąki kartoflanej i wyrabiać tak długo aż ciasto od rąk odchodzić będzie. Teraz rozwałkuj ciasto, wykrawaj ciasteczka jaką chcesz formą, posmaruj jajkiem, i piecz je w wolnym piecu.

## 7. Ciastka ze szprycy.

Zagotować w rądlu 3 kubki wody, wlać do nię półtora kubka klarowanego masła i cukru aby ciastka były słodkie. Gdy się woda z masłem zagotuje, syp w nią na ogniu ośm kubków mąki, i dobrze wymieszaj; — zdjawszy z ognia przestudź do letności, roz-

bij należycie całych 10 jaj, wlej w ciasto i wymieszaj jak najlepiej; — Gdy ciasto zupełnie wystygnie, rób ciasteczka szprycą i wstaw w piec wolny.

## 8. Andrutowe ciasto.

Ćwierć funta masła tyleż cukru i jedno jaje, kwarterkę mąki i kwarterkę mleka, — to jedno jaje najprzód z cukrem ubij, zmieszaj z mlekiem, masło klarowane się wleje, mąkę wsypie, dodawszy cokolwiek cynamonu, umieszaj wszystko razem, i za każdą razą dużą łyżeczkę od kawy masła wlejiesz na zgrzane żelazo.

## 9. Kruche ciasto.

Ćwierć funta masła, dwa całe jaja, kubek od filiżanki cukru otartego o cytrynę, mąki tyle aby ciasto dało się wałkować; to wszystko tak ugnieść aby od ręki odchodziło, a potem z wywałkowanego ciasta wykrawaj ciastka, posmaruj jajem, posyp cukrem i siekanymi migdałami i wstaw w piec na wysmarowanej blasze.

## 10. Makaroniki.

Funt słodkich migdałów i ośm sztuk gorzkich miałko utłucz,  $\frac{3}{4}$  funta cukru otartego o cytrynę i 3 całe jaja; to wszystko utrzeć wałkiem w donicy; na opłatkach kładąc kupkami migdały, układaj na blachę i wstaw do wolnego pieca.



## 11. Strudel galicyjski.

W pół kwarcie pięknej mąki wysypanej na stolnicę na kupkę, zrobi się dołek, wbijesz całe jedno jaje, dodasz trochę mniej jak ćwierć funta surowego masła rozartego, trochę letniej wody — teraz ciasto dobrze wyrobiwszy okulniesz, potrząsniesz odrobiną mąki i przykryjesz na wierzch ciepłym rądlem. Tak je zostaw przez dobry kwadrans; następnie rozwałkuj ciasto, potem od spodu kładąc ręce, rozciągaj ciasto na stole przykrytym obrusem i potrząśniętym trochę mąki, a gdy już jest bardzo cienkie, posmaruj topionym masłem, a jeszcze lepiej przed zupełnym rozciągnięciem posmarować, bo się lepiej ciągnie, a powinno ciasto być tak cienkie że prawie przez nie czytać można. Gdy już jest takim, pokrop masłem, narzuć tartą bułką smażoną w maśle, gwoździkami, lecz temi nie przesadz, tartemi migdałami, cukrem, cynamonem, listkami jabłek surowych i konfiturami. Dopiero się zwija w trąbkę, podnosząc lekko obrót do góry. Rądel wysmarowany masłem, wysypiesz bułką i ciasto w okrąg w nim ułożywszy upieczesz w piecu.



## 12. Francuzkie ciasto.

W kwartę mąki wbijesz dwa całe jaja i jedno żółtko, dodasz 3 łoty masła surowego, kwaterkę wina lub wody, wyrób to razem, rozwałkuj do grubości noża teraz powlec surowym świeżym masłem mało solonym zwiń we wałeczek, i zuowu jak najcieniiej wałkuj, nareszcie zwiń ciasto jak do robienia makaronu, wykrawaj ciastka w jakiej chcesz formie, posmaruj żółtkiem, posyp

cukrem, i wstaw na blasze w piec. — Takie rozwałkowane ciastko można też marmeladą z jabłek nakładać.

### 13. Torciki.

Funt masła, 1 funt mąki,  $\frac{1}{2}$  funta mialkiego cukru  $\frac{1}{4}$  funta siekanych migdałów, 4 żółtka twardo ugotowane, usiekane i jedno surowe, z całej cytryny siekaną skórkę, cynamonu i gwoździów w proporcji. Teraz wyrób doskonale ciasto, rozwałkuj, wykrawaj ciasteczka, posmaruj białkiem, posyp cukrem i migdałami i wstaw do pieca.

### 14. Sucharki do herbaty.

Funt masła, funt cukru otartego o cytrynę, pół funta drobnych rodzenków, funt mąki, 12 jaj. Masło uciera się na śmietanę, wlewa do niego ubite żółtka; wsyp cukier, mąkę, rodzenki i na koniec ze wszystkich jaj ubitą pianę. Forma robi się z papieru mocnego wysokości zwyczajnych sucharków, nałoży ciastem i piecze w wolnym piecu, po upieczeniu wyjmiesz z formy, pokrajasz w zgrabne grzaneczki i na blasze w piecu osuszysz do delikatnej żółtości.

### 15. Placuszki.

Weź 3 jaja cukru 12 łótów, masła 12 łótów, mąki 12 łótów, skórkę całą z cytryny startą o cukier; żółtka z trzecią częścią cukru tak długo ubijać aż obiejeją;

do tego wlać masło klarowane i kieliszek koniaku; wysypać mąkę, doskonale z nią masę wymieszać, dodać pianę z 3 białek i znowu wyrabiać; — poczem rób placuszki okrągłe, układaj na blachę, smaruj jajkiem, posyp cukrem i wstaw do pieca.

## 16. Placuszki z jabłek.

Pół kwarty mleka i pięć żółtek razem rozkwirlać, dodać mąki aby ciasto było gęstawe, osłodzić podług gustu i pianę z 5 jaj dodać; cokolwiek osolić i jabłka pokrajane w tym cieście maczać, a na zrumienioném masle na patelni opiekać, zdejmując zaraz na półmisku cukrem obsypać. — Kto chce może w to ciasto wlać drożdży, i dopiero gdy wyrośnie, jabłka w nim maczać. W takim cieście można też krajane skibki z bułki maczać i opiekać; z tą różnicą że je trzeba poprzednio w osłodzonym letnim mleku maczać i dać osiąknąć na sitku. Kto chce mieć smaczniejsze niech każdą skibkę cokolwiek zaciśnie cytryną, lub naleje za każdą parę kropli wody z pomarańczowego kwiatu. Takie bułki nazywają się Armeritter.

## 17. Wafle śmietankowe.

Weź pół funta masła, tyleż mąki, 5 żółtek, cukru w miarę ubić z pół kwarty słodkiej śmietany lub mleka, 5 białków ubić na pianę i dodać na ostatku lekko wymieszawszy.

Żelazo rozgrzane wysmaruje się klarowanym masłem lub skórką od świeżej słoniny, powlewasz wnie ciasto i pieczesz.

## 18. Ciastko szprycowe na maśle lub smalcu.

Weź pół kwarty osłodzonego mleka, włóż pół łyżki stołowej masła, gdy się zagotuje wsyp tyle mąki aby się wolny prażuch zrobił, i na ogniu dobrze uprażył. — Gdy wystygnie wbij po jednemu tyle żółtek aby do szprycowania rozwolnić ciasto; dodawszy szum z wszystkich białek; potem puszczaj kółka szprycą na masło.

## 19. Ruskie pirogi.

Do kwarty mąki weź półkwaterek zimnej wody i połowę tyleż masła klarowanego z troszeczką soli. Urób ciasto nie bardzo twardo, ukulaj jak na leniwe pirogi, pokraj w kawałki — każdy z nich rozwałkuj nałoż jabłkami lub konfiturami, i smaż na maśle lub smalcu.

## 20. Chruściki.

W kwartę mąki ubić 6 żółtek, wlać kwaterek zimnej śmietanki, 4 stołowe łyżki cukru mialkiego i kieliszek araku, — zagnieć teraz ciasto i rozwałkuj cienko. Wykrawaj ciasteczka ostróżką, pokłój cokolwiek widelcem, i smaż na smalcu. Jeżeli zamiast śmietanki użyjesz mleka, wlej w ciasto łyżkę stołową klarowanego masła.



## 21. Wiórki migdałowe.

Pół funta słodkich migdałów i pół funta gorzkich obrać, obsuszyć i utłuc na miazgę i dodawszy pół funta tłuczonego cukru i odpowiednią ilość białek, dobrze wyrobić na masę. Rozgrzej blachę od placek, posmaruj wszędzie równo białym woskiem i wystudź. Z masy migdałowej porób wiórki i upiecz na blasze, gdy wyjdziesz z pieca pokręć co prędzej na drewnianym wałku. Z takich wiórków można ułożyć tort, przyczepiając wiórki karmelem jeden do drugiego.

## 22. Ciastka Izabelki czyli parowce.

Filizanka jedna mleka, jaja 4, masła klarowanego 2 stołowe łyżki, mąki łyżek 16 do 18tu, tak aby ciasto było gęstsze jak na lane kluski. Wszystko dobrze rozbiwszy wlejesz na talerz lub salaterkę i gotujesz pod przykryciem na parze. Gdy ciasto stwardnie, krajesz je w paski i zaraz to gorące ciasto do rądla w klarowane masło wrzucasz. Smażysz jak pączki do rumieńkości — wyjąwszy pocukrujesz, ale dopiero za chwilę boby skłębły. — Kto lubi może dodać i w srodek cukru.

## 23. Placuszki.

Kwartę mąki przesiać na misę, rozczynić mlekiem dosyć gęsto, dodać pół funtowych drożdży lub piwnych 2 łyżki; gdy rozczyn podrośnie dodaj 4 żółtka

rozbite, łyżkę topionego masła, trochę soli, cukru i mocno ubij łyżką. Gdy ciasto podrośnie, kładź stołową łyżką na masło lub smalec i smaż do rumienności.

Placuszki zupełnie postne rozczyniają się wodą i drożdżami; podaje się do nich kwaśną bitą śmietaną lub posypuje cukrem.

### 24. Babka migdałowa.

Ćwierć funta migdałów miałko utłuc, dodać cztery łoty masła i 4 łoty cukru, 6 żółtek utrzyć w donicy z migdałami, dodać cytrynowej skórki i pianę ze 6 białek. Umieszać wszystko razem i upiec w formie.

### 25. Baba petynetowa.

Kwartę żółtek ubij z cukrem aż zbieleją, wlej pół kwarty klarowanego masła, cokolwiek olejku pomarańczowego, kwaterek drożdży i (mąki tyle, aby ciasto było tak wolne, jak na lane kluski). Wszystko razem tak długo ubijać, aż się zaczną bąble robić. Teraz daj wyrość, poczem wlej w formę i wstaw w piec.

### 26. Baba wielkopolska.

Żółtek 2 kwarty, masła klarowanego 1 kwarta, mąki 2 kwarty, cukru mialkiego otartego o cytrynę 1 funt, drożdży kwaterek, wszystko razem doskonale ubić i po wyrośnięciu robić baby.

## 27. Baba z razowego chleba.

Dwadzieścia żółtek ubij z funtem cukru, dodaj pół funta ususzonego, utłuczonego i przesianego razowego chleba; garstkę słodkich migdałów tłuczonych i parę gorzkich, kilka gwoździków i cynamonu. Od 14 jaj ubij białka na pjanę, zmieszaj z masą i nałóż formę wysmarowaną świeżym masłem i bułką wysypaną — z tej masy nie przyrośnie w piecu ani na dwa palce.



## 28. Baby Sakramentki.

Żółtek kopę, drożdży filizankę, mąki 2 filizanki, cukru 2 filizanki; teraz ubijaj to wszystko godzinę w masielnicze czyli kierzynie, która stać musi w ciepłej wodzie, po ubiciu zaraz się wlewa ciasto we formy i stoi póki nie wyrośnie — a gdy się korzuch zacznie chować na dół, wtenczas wstaw lekko w piec tak napalony jak na sucharki.



## 29. Baby bez mleka.

Żółtek kopę bez zarodków utrzyć w donicy jak najmocniej, wsyp wnie dwie filizanki mąki i tyleż cukru, jedną filizankę drożdży, łyżeczkę kardemonu; to wszystko ucieraj w donicy prawie godzin dwie, aż zgęstnieje jak na lane kluski, wtenczas wlej we formę i gdy się tyle ruszy że cał brakuje do pełnej, wstaw lekko w piec i niech w nim będzie godzinę.



### 30. Baby z rodzenkami.

Mąki najprzedniejszej wysuszonej i wygrzanéj jeden garniec, cukru 1 funt, jaj 4 mendele, żółtka ubiją się doskonale z cukrem, mleka jedną kwartę, słodkich migdałów utłuczonych  $\frac{1}{4}$  funta, gorzkich 18 sztuk; masła klarowanego 3 kwaterki — jedną kwaterkę dobrych drożdży,  $\frac{1}{2}$  funta małych rodzenków i dosypać jeszcze tyle cukru aby ciasto było jak należy słodkie. Pjanę dodaj z 10 białek. To wszystko razem doskonale ubij, tak że od łyżki odpadać będzie, a potem postaw w ciepło aby wyrosło. — Gdy to nastąpi nalewaj we formy, po powtórném wyrośnięciu ostrożnie wstawiaj do pieca aby ciasto nie utrząsnąć. Te baby nie są lekkie jak inne ale bardzo smaczne.

### 31. Baby bardzo lekkie.

Pół kwarty żółtek, mleka filizankę, tyleż klarowanego masła — to wszystko razem rozbiwszy i przecedziwszy przez sitko, rozczyń z pół kwartą mąki aby żadnej gryski nie było — drożdży filizankę; — gdy ciasto w ciepłe wyrośnie, wsep mąki tyle aby było jak na lane kluski. Cukru dodaj 4 łoty, we formy wlewaj  $\frac{1}{4}$  część — jak podrośnie wstaw w piec.

### 32. Baba angielska.

Garniec mąki wygrzanéj i przesianéj rozczyń kwartą letniego mleka i kwartą drożdży, gdy wyrośnie dodasz 20 żółtek dobrze ubitych i pjanę 7 białek, cukru



otartego o cytrynę jeden funt; gorzkich migdałów utłuczonych 26; gdy się ciasto z tém wszystkim dobrze wymiesza, dodasz  $\frac{3}{4}$  funta świeżego masła nie topionego, lecz utartego na śmietanę, które z ciastem doskonale ubiwszy, zaraz włóż we formy a jak wyrośnie wstaw do pieca.

### 33. Baba puszkowa.

Cztery szklanki mąki, 4 szlanki żółtek, jedną szklankę cukru, jedną szklankę drożdży, pół szklanki masła, łyżeczkę od kawy cynamonu, pół łyżeczki kardemonu i cokolwiek soli. Te wszystkie przyprawy włóż w donicę, którą wstawić należy w ciepłą wodę i dopiero przez całą godzinę zawsze w jedną stronę ciasto wałkiem ucierać; poczem  $\frac{1}{4}$  część doniczek zaraz ponalewać; a gdy trochę więcej jak na  $\frac{1}{2}$  doniczki wyrośnie, wstawić ostrożnie aby ciasto nie opadło na godzinę do pieca jak na bułki napalonego.

### 34. Baba gazowa.

Kwaterka żółtek, kwaterka mąki, żółtka ubić z cukrem, którego weź w proporcji — pół kwatek drożdży; ubij doskonale, nalej we formy, gdy wyrośnie wstaw w piec. NB cokolwiek osól i dodaj jakie lubisz przyprawę.

### 35. Placki gorzyczkowskie.

Jedna kwarta żółtek mierzonych po ubiciu z funtem cukru,  $\frac{3}{4}$  kwarty klarowanego masła, drożdży

kwaterkę, migdałów tartych 1 funt i garstka gorzkich, mąki 4 kwarty i cokolwiek soli. Teraz po doskonałym ubiciu gdy ciasto wyrosło, dopiero się sypią migdały — a gdy ciasto powtórnie wyrosnie rób placki, które skoro znowu na blachach wyrosną, posmaruj żółtkiem rozrobionym z cokolwiek mleka; na wierzchu ustrój czém lubisz. Placki po wysadzeniu dobrze jest różanną wodą pokropić.

Jak zwykle wszystkie placki tak i te letnio zarabiać się muszą.

### 36 Placki i baby parzone.

Kwartę natłoczoną najprzedniejszej mąki, nalać kwartą słodkiego wrzącego mleka, rozetrzeć aby żadnej grubki nie było; a gdy już ciasto jest letnie rozmięszaj w nim kwaterkę drożdży i postaw w ciepłe aby wyrosło. Poczem dodasz kopę dobrze ubitych żółtek a całych jaj  $\frac{1}{2}$  kopy, szczyptę soli; mąki wsyp tyle aby ciasto było wolne, mniej więcej 5 kwart, ubij dobrze, dodaj teraz cukru  $1\frac{1}{2}$  funta; po dobrym wymieszaniu jeżeli mąki więcej potrzeba dodaj — teraz  $\frac{1}{2}$  godziny ubijaj, wlej pół kwarty klarowanego masła i znowu  $\frac{1}{2}$  godziny ubijaj, a im dłużej tym lepiej. — w tym przeciągu dodaj skórki cytrynowej i tartych migdałów do upodobania; po wyrosnieniu na kładać  $\frac{1}{4}$  część doniczek, również i placki robić. Gdy wyrosną stroić do gustu i wstawić w piec.

Za stósowne uważam nadmienić próbę pieca: tenże napalony, włóż na środek ćwiartkę papieru, która do placków pieczenia tylko blade żółtawą być powinna, a do bab mocniej zżółknąć.

### 37. Placki zwyczajne, (granowskie).

Cztery szklanki mąki, dwie szklanki żółtek dobrze ubitych, jedną szklankę śmietanki lub mleka,  $\frac{1}{2}$  szklanki masła,  $\frac{1}{2}$  szklanki drożdży,  $\frac{1}{2}$  szklanki cukru otartego o cytrynę i cokolwiek soli; a zamiast wszelkiego korzenia wsyp łyżeczkę kardemonu, razem ubij, a gdy wyrosnie rób placki.

### 38. Placki z orszadą.

Weź 3 kwarty żółtek rozbitych i przecedzonych przez sitko, ubij je z pół kwartą przesianego cukru, a ubiwszy dobrze, dodaj półtory kwarty letniego mleka, i masła klarowanego kwartę. Wymieszawszy dobrze wsyp mąki najpiękniejszej w proporcji i znowu pół-kwarty przesianego cukru dosyp; wlej wierzechowych drożdży kwaterkę, jeżeli drożdże funtowe trzeba ich kupić do téj ilości za 15 groszy, i rozrobić w kwarterce mleka — teraz weź słodkich migdałów  $\frac{1}{2}$  funta, dodaj garstkę gorzkich, oparz je i utłucz na masę i rozrób  $\frac{1}{2}$  kwartą letniej wody, przecedź przez sitko i wlej orszadę w ciasto, które gdyby było za wolne, trzeba dosypać mąki; wybiwszy ciasto doskonale aż zupełnie opadnie od warzachwi, postaw w cieple aby wyrosło, co gdy nastąpi jeszcze raz je ubić należy, a gdy powtórnie wyrosnie zaraz w formy i blachy nakładać, ubierać i wstawić w piec.

### 39. Placek płocki.

Mąki kwarta lekko naszypana, drożdży gęstych filiżanka, tyleż ciepłego mleka, trzy całe jaja i 4 żółtka,

białka od nich ubić na szum, masła klarowanego 1½ filiżanki, cukru otartego o cytrynę jedna filiżanka — kto lubi wsypać łyżeczkę kardemonu lub innego korzenia; ciasto ubija się jak zwykle aż odpadnie od wierzchu, pianę na ostatku się domiassa. Po wyrośnięciu rób placki i wstaw do pieca.

NB. Na ten i inne placki, często się robi zaciereczka, dla tego też sposób jej robienia tu podaję. Cztery łoty mąki, 4 łoty cukru zatrzesz ze 4 łotami masła, i trochę cynamonu tak długo aż jak groch okrągłe kawałki się zrobią. — Placek wyrośnięty posmaruj masłem, grubo posyp zaciereczką a potem cukrem, i gdy jeszcze raz dobrze wyrośnie, wstaw do pieca.

#### 40. Placki i baby warszawskie. parzone.

Weź 3 kwaterki śmietanki, zagotuj i wrzącą polej kwartę marymontskiej mąki, wymieszaj doskonale aby żadnej grubki nie było — gdy ciasto zleśnie wlej kwaterkę drożdży wierzchowych lub funtowych — wymieszaj dobrze i postaw w cieple aby wyrosło. Potem ubij 1½ kwarty żółtek wlej je przez sitko do ciasta — mąki przysyp aby ciasto nie było za gęste ani za wolne — teraz ubijać pół godziny dodawszy funt miążkiego cukru; znowu ubijać kwadrans; teraz wlej klarowanego letniego masła trzy kubki, ubijaj kwadrans, na koniec wsyp migdałów drobno siekanych i kilkanaście gorzkich, wymieszaj to dobrze, gdy ciasto wyrośnie rób ciasta i baby.



## 41. Rogale krakowskie z maklem.

Mąki dwie kwarty, drożdży 4 łyżki, mleka i cukru w proporcji, po wybiciu gdy ciasto wyrośnie, dodaj 6 żółtek i 2 białka, 4 łyżki topionego masła, to się razem rozbije i w ciasto wlewa i powtórnie dobrze ubija. Gdy powtórnie wyrośnie rób małe bułeczki, lekko rozwałkuj, nakładaj niżej napisaną masą, potem zwijaj we formie rogali, układaj, posmaruj jajkiem, gdy wyrosną posyp cukrem i na wysmarowanym papierze wsadź do pieca.

**Masa makowa:** pół kwarty miodu wysmaż i wyszumuj, dodaj łyżeczkę świeżego nie solonego masła, wsyp kwartę utłuczonego i przesianego maku szarego, gdy się dobrze podsmaży, wsyp tyle cynamonu i gwoździków, aby był przyjemny smak i zapach, dobrze wymieszawszy zestaw z ognia, przykryj aby masa nie wietrzała; gdy wystygnie, użyj jak się wyżej mówiło.

## 42. Bułki radziwiłłowskie.

10 żółtek, od nich białka ubić na szum, półtóry łyżki kucharskiej klarowanego masła, mleka dwa razy tyle ile ubitych żółtków. Mąki i drożdży w proporcji, teraz ciasto wybijesz, a gdy wyrośnie, dodasz cokolwiek soli, kilkanaście migdałów w listki pokrajanych, kilka gorzkich na tarce utartych, kwiatu i cukru; gdy powtórnie ciasto wyrośnie rób bułeczki, posmaruj żółtkiem po wyruszeniu, wsadź do pieca na wysmarowanym papierze.

### 43. **Buleczki tomickie.**

Wziąć 3 kwarty mąki, rozczynić pół kwaterkiem drożdży z trochę mleka letniego, bo nie wszystka mąka na raz się rozczynia, tylko w środku téj ilości mąki t. j. w tych 3 kwartach; gdy ten mały rozczyn wyrośnie, wlać 15 żółtek dobrze ubitych i dolać tyle letniego mleka aby proporcye gęstości ciasta na bułki zachować, potem wsypać kubek cukru otartego o cytrynę i kubek masła klarowanego; ubij to wszystko razem jak najlepiej, a gdy powtórnie wyrośnie, rób buleczki.

### 44. **Pączki kutnowskie.**

Do kwarty mąki, kwarta mleka dobrze gorącego się wlewa, gdy zletnieje wlej filiżankę drożdży, po wyrośnięciu dodasz 30 żółtek, cukru do gustu i korzeni jakie lubisz lub samego kardemonu łyżeczkę — 3 kwarty mąki wygrzanéj, trzecią część kwarty masła klarowanego; gdy ciasto tak wybite że odpada od łyżki, dodasz szum z 16 białek, teraz gdy ciasto powtórnie wyrośnie, rozciągnij je na stółnicy, grubo na palec nakładaj pączki czém lubisz, przełóż ciasto na konfitury i wykrawaj szklaneczką; gdy podrosną smaź na smalcu lub masle.

### 45. **Pączki krakowskie.**

Do kwarty mąki dobrze wysuszonej i wygrzanéj weź kwartę letniej śmietanki, 7 żółtek, 4 łoty mialkiego cukru, dwie łyżki stołowe drożdży, tyleż klarowanego

masła; to wszystko rozbiwszy dobrze ze śmietanką wlej do mąki, ubij ciasto i postaw w cieple aby rosło: jest ono rzadkie ale takie być powinno, nałożenie paczków do gustu.

## 46. Pierniki toruńskie.

Jedna kwarta mąki wysiana z razowej mąki, pięć kwaterek miodu — mąka sypie się w rądel i tak długo na ogniu miesza aż nabierze koloru blado-żółtego, również i miód doskonale przesmażyć i wyszumować należy a mając już najprzód przyrządzone korzenie to jest skórek pomarańczowych pół funta, które się ugotują i z białego wykraja, następnie nie bardzo drobno pokrajesz, gwoździków za 6 groszy, cynamonu stósownie i parę szczypek angielskiego korzenia; te korzenie i skórka dobrze się w miodzie zasmażą, i kiedy masz gorącą przez prażenie mąkę, wsyp ją na dobrze wygrzaną miszkę (kopankę) i wlej na nią ten wrzący miód; mieszaj, rozcieraj i ubijaj wałkiem jak najlepiej bo na tém wszystko zależy — tak długo to czynić potrzeba aż ciasto prawie obieleje od ubijania. Wtenczas mając już 11 żółtek dobrze ubitych, wlej w ciasto i znowu ubijaj — a formy z półarkuszowego papieru jakie zwykle do placków się używają, miej przysposobione i niczem ich nie smaruj. — Teraz na samym ostatku dodasz do ciasta dobrze ubitą pianę z 11 białek, lekko wymieszasz z ciastem i w każdą formę 4 czubate łyżki włożysz, rozciągniesz równo i niczem ich nie smarując, ustroisz na wierzchu migdałami i cykadą w taki deseń jak zwykle widzimy na toruńskich piernikach.

## 47. Piernik.

Do kwarty miodu bierze się półtory kwarty mąki na pół żytniej pytlowej i pszennej — wlawszy miód w rądel, trzeba go na ogniu czysto z wosku wyszumować i dopiero dodać pokrajanych skórek pomarańczowych wygotowanych, cynamonu trochę, anyżu, migdałów słodkich siekanych 20, cukru kótów 4 i razem gotować w miodzie. Do miodu wrzącego wlewa się na ostatku kieliszek mocnej okowity, ale trzeba to czynić z wielką ostrożnością, lejąc tylko po łyżeczce od kawy, bo mógłby miód w twarz z rądla wybuchnąć. Mąka osobno się w rądlu do żółtości rumieni, ciągle ją mieszając, później przesieje przez sito na miskę, w którą miód wrzący wlejesz, wyrabiając z początku warzachwią a później ręką przez całą godzinę. Błachy smaruj oliwą, rozciągaj na nich ciasto lub rób pierniki wielkości jakiej ci się podoba. Piec musi być miernie napalony, trzeba do nich często zaglądać. Można je stroić jak kto chce, ale lepiej niczym.

## 48. Pierniki na opłatkach.

Weź miodu praśnego kwartę, wlej w niego kieliszek okowity i wymieszaj, smaż zwolna, dobrze szumuj, potem dodaj pomarańczowe gotowane skórki, anyż, cynamon, pieprzu tłuczonego 6 ziarenek i tyleż angielskiego korzenia; mąki żytniej pytlowej przesiej półtory kwarty na nieckę, zrób w niej dołek, wlej miód rozrabiając łyżką drewnianą, wsyp potażu miało tłuczonego 3 szczypty. Gdy się ciasto dobrze wyrobi rękoma co musi trwać godzinę, rób pierniki na opłatkach, ukła-



daj na blasze, wsadź w piec po chlebie; gdyby był za gorący, luft otworzyć. Wysadziwszy nie zdejmować aż ostygną.

#### 49. Pierniki z mąki kartoflannój.

3 filiżanki miodu wlać w donicę i pótý wałkiem wiercić aż zbieleje — wlać do niego 8 dobrze ubitych żółtek i znowu wiercić, wsypać 3 filiżanki mąki kartoflannój i bezustannie ucierać, aby żadnej grubki nie było. Teraz rób foremki z papieru jak do placków i piecz w wolnym piecu. Te pierniczki są kruche i długo się konserwują.

#### 50. Pierniki żydowskie.

20 jaj całych ubijać godzinę, potażu wsypać 4 łóty, miodu letniego wbij w rozbite jaja kwartę i ubijaj dopóki nie zbieleje. Mąki pszennej tyle aby ciasto było takie jak na baby — dodaj koléandru pieprzu i gwoździ-ków; teraz wysmaruj blachę z wysokim brzegiem woskiem, do czego się wprzód rozgrzeje, potém rozkładaj ciasto, na wierzchu strój migdałami i wsadź do pieca na godzinę.

#### 51. Pierniki korzenne.

Kwartę wrzącego wyszumowanego miodu rozczyn dwoma kwartami mąki na pół pszenną ze żytnią, sypie się skórki pomarańczowych ugotowanych i usiekanych

pół filiżanki, pieprzu, angielskiego korzenia wedle proporcji; w miód wlejesz kieliszek okowity, lecz ostrożnie jak się poprzednio o tém mówiło, także łyżkę dobrej oliwy, — teraz ubijaj ciasto godzinę i na opłatkach rób pierniczki jakie widzimy u zakonnic. Łyżkę stołową ciasta połóżysz na opłatku i cokolwiek przyplaszczysz w kształcie owalnym.

## 52. Drugie korzenne pierniki.

Dwie kwarty żytniej mąki rozrobić poprzednim sposobem z miodem, dodać 5 całych rozbitych jaj, potażu za 4 grosze, kieliszek okowity; angielskiego korzenia, pieprzu i imbiru: wszystko razem dobrze ubij, rób pierniczki jakiej chcesz wielkości i formy.

## ROZDZIAŁ IX.

### O konfiturach i sokach.

---

#### **1. Morele lub brzoskwinie.**

Morele lub brzoskwinie dojrzałe lecz nie zbyt miękie, oparzone ukropem obejmiesz ze skórki, zagotujesz raz jeden, a po chwili włożysz do zimnej wody i na sicie osączysz. Na funt tego owocu weź  $1\frac{1}{4}$  funta cukru; naléj go kwaterką wody i tak długo gotuj i szumuj dopóki się nie zgęstnie, teraz włóż morele lub brzoskwinie w gorący syrop i tak długo gotuj dopóki nie pójdą w górę, w tenczas zestaw, zeszumuj i znowu na blasze na wolnym ogniu pogotuj; wyłóż na salaterkę, naléj syropem i zostaw do dnia następnego, wtedy zlejesz syrop, przegotujesz i nalejesz gorący na owoce. Trzeci raz tak samo postąp. Czwartego dnia gotuj syrop do gęstości, przegotuj raz jeszcze w nim owoc i wyléj na salaterkę. Jeżeli po kilku dniach syrop nie będzie rzadszym, pokładź w słoje, przykryj papierem maczanym w araku i obwiąż pęcherzem i szpagatem.

---

## 2. Wiśnie.

Do kwarty wiśni, weź  $1\frac{1}{4}$  funta cukru, rozgotuj tenże z kwaterką wody na syrop, odszumuj, wsyp wiśnie z których pierw ostrożnie powyjmuj pestki. Gdy kilka razy wiśnie się zagotują, wyjm by koloru nie straciły i ułóż w słoiki, syrop zaś gotuj jeszcze zwolna przez pół godziny i cokolwiek przestudzonym naléj wiśnie, przykryj kawałkiem papieru w araku maczanym i obwiąż pęcherzem.

## 3. Maliny.

Funt świeżych nie zanadto dojrzałych malin ułóż na półmiski i obsyp cokolwiek mialkim cukrem. Półtora funta cukru naléj szklanką wody i usmaż na syrop, skóro cokolwiek przestygnie, wrzuc maliny, porząśnij i zastaw aby się dobrze zasmażyły, potem znowu zdéjm, zeszumuj i znów zasmaż, tak powtórz trzy lub cztery razy, aż maliny się zapełnią i błyszczą, wtenczas są już gotowe; gdy przestygną, kładź w słoje.

## 4. Poziomki.

Na funt poziomek weź  $1\frac{1}{2}$  funta cukru, ugotuj syrop i wrzuc do gotującego świeżo zbierane poziomki, smaż je wprzód na większym później na wolniejszym ogniu, a po wyszumowaniu, gdy są przezroczyste, wyléj na salaterkę, a nazajutrz dopiero do słoików.

## 5. Głóg.

Każdy się obciera aby kolce na nim nie zostały, drąży się ostrożnie ze samych tylko pestek, teraz



wypłucz go w samej zimnej wodzie kilka razy, wrzucić w ukrop i niech dobrze zawre, wybierając zawsze ten który zmiękł — zrób syrop i gotuj w nim głóg, lecz go nie dosmażaj boby się zupełnie rozleciał, na drugi dzień sam syrop przesmaż i wlej na głóg zacisnąwszy cytrynę. Jeżeli syrop zwolnieje zlej go i podsmaż. Do funta głogu weź 2 funty cukru, bo gdy go jest za mało całkowicie pleśnieje.

## 6. Róża.

Listki używają się na tę konfiturę od róży tak nazwanej cukrowej, ale nigdy od centyfolii, od każdego listka odetnij nożyczkami białe od dołu miejsce; do funta róży weź  $1\frac{1}{2}$  funta cukru, nalóż kwaterkę deszczowej wody na różę i gotuj tak długo aż obieje, potem dosypuj po trosze te  $1\frac{1}{2}$  funta cukru, z którym gdy się dobrze podsmaży wciśnij sok z całej cytryny, bo od tego kolor różowy powróci; jeszcze raz zasmaż, wystudź, ułóż w słoiku i szczelnie zawiąż pęcherzem.

## 7. Powidelka z róży.

Funt róży cukrowej obranych z białych i twardych części wsyp w donicę dodaj funt cukru i utrzyj wałkiem na masę, potem schowaj do słoika. Im dłużej te powidelka stoją tym są lepsze.

## 8. Porzeczki.

Na funt porzeczek weź dwa funty cukru, obrane i opłókanne porzeczki posyp mialkim cukrem i zostaw

na noc w sklepie. Nazajutrz smaź jak inne konfitury, często potrząsając i szumując. Skoro porzeczeki się zrobią przezroczyste, odstaw, ostudź i włóż do suchego słoja.

## 9. Melon.

W połowie dojrzały melon pokraj na grube kawałki, zamocz w dobrym araku, lub kto lubi w occie, osyp i postaw na parę godzin na lodzie. Zrobiwszy na funt melonu z dwóch funtów cukru syrop, nalój nim gdy ostygnie melon, nazajutrz złój zagotuj znowu, powtórz to samo kilka razy a na koniec zagotuj razem z melonem.

## 10.. Serek z pigw.

Pigwy gotują się pokrajane w kawałki do zupełnej miękkości, następnie przefasujesz je przez sito aż same tylko skórki zostaną; cukru weź tyle aby były słodkie, i tak długo smaź mieszając, aż się stęgnie jak gęste powidła; poczem wylój na miseczkę wysmarowaną masłem i tak długo po wysadzeniu chleba w piecu zostaw aż się tak wysuszą że je nożem można krajać. Tym samym sposobem robi się serek z jabłek i gruszek, lecz różne gatunki tych pierwszych wziąć trzeba, dodawszy i gruszek. Na dosmażeniu sypią się gwoździki i skórki pomarańczowe gotowane. Na 9 funtów jabłek weź 2 funty cukru.

## 11. Soki.

Na funt owocu t. j. malin, poziomek, porzeczek weź funt cukru i owoc z nim w szklannym słoju przesypuj i tak zostaw na słońcu 24 godzin lub dłużej. Wtenczas wlej wszystko w woreczek z grubego muslinu, i połóż go na sicie opartym o miskę — gdy przejdzie przegotuj i zlej w butelki; owoc z woreczka użyj do pieczystego lub naleźników. Na galaretę daje się 2 funty cukru na funt owocu, ze soku mocniej wysmażonego robi się galareta. Do soku malinowego lub przeznaczonego na galarety dobrze jest dodać  $\frac{1}{3}$  porzeczek bo nie taka mgła.

## 12. Eseneya pączowa.

Ze 2 funtów cukru rób syrop aby się ciągnął przecedź w niego sok od 8 cytryn o który był otarty cukier i sok ze dwóch pomarańczy, wlej na to kwartę araku de Goa, zmieszaj wszystko razem, zlej w buteleczki i opieczętu.

## 13. Orszada.

Na kwartę orszady, utłucz w moździerzu  $\frac{1}{2}$  funta słodkich i kilka gorzkich migdałów obranych z łupiny. Przy tłuczeniu trzeba migdały wodą zakrapiać, po utłuczeniu rozprowadź je kwartą wody, dodaj ze 12 łótów cukru i wyciśnij migdały przez serwetę. Można też dolać cokolwiek wody z kwiatu pomarańczowego.

## 14. Biszof.

Garniec czerwonego wina,  $1\frac{1}{2}$  kwarty araku 3 funty cukru, 10t gwoździków i 10t cynamonu. Cukier rozpuść w winie, wlej arak, dodaj cynamonu i gwoździki a po 24 godzinach przecedź przez czyste płótno i zlej w butelki.

## 15. Kardynał pomarańczowy.

Weź butelkę wina reńskiego, kwaterkę wina czerwonego, 2 pomarańcze i  $\frac{3}{4}$  funta cukru. Skrój cienko skórkę z jednej pomarańczy, i namocz na kilka godzin w szklance wody lub wina, wciśnij sok z jednej pomarańczy, przecedź przez sito, zmieszaj z cukrem i winem i dodaj na koniec obraną ze skórki pięknie pokrajaną drugą pomarańczę.

Można też domieszać butelkę wina szampańskiego, cukru i pomarańczy podług upodobania.



# SPIS PRZEDMIOTÓW.

## ROZDZIAŁ I.

### O rosółach, zupach i chłodnikach.

	Strona
1. Sposób robienia bulionu.....	3
2. Zwyczajny rosół.....	4
3. Biała zupa.....	5
4. Czernina z kaczek, z kluseczkami lub ciastkiem.....	5
5. Zupa rakowa, oraz Farsz do skorupek rakowych.....	6
6. Zupa z linów.....	7
7. Zupa francuska.....	7
8. Zupa ze szczawiu.....	8
9. Zupa migdałowa.....	8
10. Barszcz czerwony.....	9
11. Zupa z cielęcej główki.....	10
12. Rosół w godzinę ugotowany.....	11
13. Bulion na prędcę.....	11
14. Zupa z grochu, fasoli, soczewicy, marchwi, rzepy, ziemniaków, kapusty i t. d.....	11
15. Wyborna zupa kulowa.....	11
16. Zupa rybna.....	12
17. Zupa pomidorowa.....	13
18. Zupa grzybowa zabielenia.....	13
19. Chłodziec.....	14
20. Biała zupa migdałowa.....	14
21. Zupa sagowa z lodami.....	15
22. Zupa chłodnik z poziomek lub malin.....	15
23. Zupa z głogu lub derenia.....	16

## ROZDZIAŁ II.

## O pasztecikach i przystawkach do rosółów i zup.

	Strona
1. Paszteciki na muszlach.....	17
2. Paszteciki drugie na muszlach.....	17
3. Paszteciki z nerek cielęcych z grzankami.....	18
4. Paszteciki ze śledzi holenderskich.....	18
5. Paszteciki naleźnikowe.....	19
6. Paszteciki ze smarżami (gatunek grzybów).....	19
7. Paszteciki z kasztanów.....	19
8. Mużdżek cielęcy.....	20

## ROZDZIAŁ III.

## O sztuce mięsa, sosach do nich najużywańszych, potrawach i pieczeniach.

1. Flaki z obsypką.....	21
2. Sztuka mięsa z naturalnym scsem.....	22
3. Sztuka mięsa angielska.....	22
4. Rostbif.....	23
5. Pieczeń huzarska.....	33
6. Sarnina po litewsku.....	24
7. Sztuka mięsa z pieca.....	24
8. Sztuka mięsa rumiana zwyczajna.....	25
9. Byfstyki.....	25
10. Wołowina żmudzka.....	26
11. Pieczeń cielęca.....	26
12. Połędwica wołowa na kształt zajęcia.....	27
13. Pieczeń skopowa.....	27
14. Ozór wołowy ze sosem.....	27
15. Kotlety cielęce.....	28
16. Zrazy siekane wołowe.....	29
17. Zrazy faszerowane.....	29
18. Kotlety z rustu skopowe.....	30
19. Kotlety w papilotach.....	30
20. Kotlety zwyczajne.....	30
21. Zraziki z cielęciny pieczonej.....	30
22. Sznyce austrijackie.....	31
23. Sztufada.....	31
24. Potrawa z kapłona.....	32
25. Potrawa z opiekane go kapłona.....	32
26. Przysmażanie z opiekanych kurcząt.....	33

	Strona
26. Kaczka w złotym sosie.....	33
28. Pieczone prosię z nadzianiem.....	33
29. Prosię w potrawie z winnym sosem.....	34
30. Potrawa z kurcząt z zielonym groszkiem i rakami.....	34
31. Mostek cielęcy faszerowany.....	35

## Sosy.

1. Sos biały.....	37
2. Sos ostrzygowy.....	37
3. Sos kaparowy.....	37
4. Sos zimny do ryb.....	38
5. Sos tatarski.....	38
6. Sos z truflami.....	38
7. Sos głogowy.....	38
8. Sos ze szczawiu do kotletów lub jaj.....	39
9. Beszame.....	39
10. Beszame mięsny.....	39
11. Chrzan ze śmietaną.....	39
12. Masło orzechowe.....	40
13. Masło sardelowe.....	40
14. Masło rakowe.....	40
15. Masło rydzowe do białych sosów.....	40

## ROZDZIAŁ IV.

### 0 mięsnych i postnych potrawach nieumieszczonych w poprzednich rozdziałach.

1. Pasztet z zwierzyny.....	41
2. Pasztet z zająca.....	42
3. Nogi wołowe w galarecie.....	43
4. Rulada z prosiąt.....	43
5. Bigos hultajski.....	44
6. Salceson brunszwicki.....	44
7. Kielbasa.....	45
8. Kiszki.....	45
9. Szyunki.....	46
10. Pałki gęsie marynowane.....	47
11. Auszpik z prosięcia.....	47
12. Narogi sarnie.....	48

## ROZDZIAŁ V.

## I. O leguminach, galaretach i t. p.

	Strona
1. Legumina z ryżu lub kaszki.....	49
2. Legumina z kwaśnej śmietany.....	49
3. Legumina migdałowa na 6 osób.....	50
4. Ryż na zimno zamiast leguminy.....	50
5. Legumina z jabłek.....	50
6. Legumina z kaszki (druga).....	51
7. Legumina z kartofli.....	51
8. Hacze pacze.....	51
9. Stajermarski grzybek.....	51
10. Budyn z bułek (krakowski).....	52
11. Legumina z kwaśnej śmietany (druga).....	52
12. Legumina parzona.....	52
13. Cytrynowa legumina.....	53
14. Legumina z kapusty.....	53
15. Omlet.....	53
16. Legumina czekoladowa.....	54
17. Legumina z bułek.....	54
18. Legumina migdałowa.....	54
19. Legumina pomarańczowa.....	55
20. Legumina zimna z cytryn.....	55
21. Legumina z czekolady.....	55
22. Legumina z kartofli.....	56
23. Legumina ze żółtek.....	56
24. Ruskie pirogi.....	56

## II Kluski.

1. Francuskie kluski.....	57
2. Lekkie kluski.....	57
3. Bite kluski.....	57
4. Pyzy.....	58
5. Knetle austrijskie.....	58
6. Pulpety czyli kluski do rumiennej zupy.....	59

## III. Galarety, kremy, lody i t. p.

1. Galareta z wina.....	59
2. Galareta z wanilii.....	59
3. Mousse na kształt galarety.....	60
4. Blanc-manger.....	60
5. Krem do bitej śmietany.....	61
6. Krem cytrynowy.....	61



	Strona
7. Krem czekoladowy.....	61
8. Flamri.....	62
9. Lody waniliowe.....	62
10. Mleczko czyli krem.....	62
11. Krem z malin.....	63
12. Kalmach.....	63
13. Lody poziomkowe.....	63

## ROZDZIAŁ VI.

### O Rybach.

1. Szczupak w majonezie. (Podług przepisu kuchmistrza Hôtelu Europejskiego w Warszawie.....	64
2. Szczupak w sosie.....	65
3. Szczupak w naturalnym sosie.....	65
4. Szczupak z szafranowym sosem.....	66
5. Karp, z polskim sosem.....	66
6. Węgorz, (w szarym sosie).....	67
7. Węgorz w potrawie.....	67
8. Karasie ze śmietaną.....	67
9. Raki.....	68
10. Stokfisz kapucyński (krakowski).....	68
11. Stokfisz w potrawie.....	69
12. Sledzie w oliwie.....	69

## ROZDZIAŁ VII.

### O Jarzynach, grzybach, i marynatach z tychże.

1. Faszerowana galarepa, (Potrawa krakows' a).....	71
2. Kapusta nadziewana.....	72
3. Pasztetowa kapusta.....	72
4. Kalafior i szparagi.....	73
5. Karczochy.....	73
6. Karczochy z białym sosem.....	73
7. Rzepa w kształcie gruszek lub karczochów.....	73
8. Ziemniaki nadziewane.....	74
9. Ziemniaki na sałatę.....	74
10. Ziemniakowe kotlety.....	75
11. Ziemniakowe bułki.....	75

### Grzyby.

1. Grzyby prawdziwe smażone.....	76
2. Prawdziwe grzybki marynowane.....	77

	Stron
3. Rydze (solone).....	77
4. Rydze. (marynowane).....	77
5. Marynata (Mixed-pikl).....	78
6. Gruszki w occie na kompot.....	79
7. Konserwa z wiśni lub śliwek.....	79
8. Konserwa z korbala.....	79

## ROZDZIAŁ VIII.

### O pieczeniu ciast wszelkiego gatunku.

1. Tort chlebowy.....	81
2. Tort migdałowy.....	82
3. Tort piaskowy.....	82
4. Tort kartoflany.....	82
5. Tort z mąki gryczannej.....	83
6. Ciastka cytrynowe.....	83
7. Ciastka ze szpryco.....	83
8. Andrutowe ciasto.....	84
9. Kruche ciasto.....	84
10. Makaroniki.....	84
11. Strudel galicyjski.....	85
12. Francuskie ciasto.....	85
13. Torciki.....	86
14. Sucharki do herbaty.....	86
15. Placuszki.....	86
16. Placuszki z jabłek.....	87
17. Wafle śmietankowe.....	87
18. Ciastko szprycowe na masło lub smalcu.....	88
19. Ruskie pirogi.....	88
20. Chruściki.....	88
21. Wiórki migdałowe.....	89
22. Ciastka izabelki czyli parowce.....	89
23. Placuszki.....	89
24. Babka migdałowa.....	90
25. Baba petynetowa.....	90
26. Baba wielkopolska.....	90
27. Baba z razowego chleba.....	90
28. Baby sakramentki.....	91
29. Baby bez mleka.....	91
30. Baby z rodzenkami.....	92
31. Baby bardzo lekkie.....	92
32. Baba angielska.....	92
33. Baba puszczkowa.....	93
34. Baba gazowa.....	93

35. Placki gorzyczkowskie.....	93
36. Placki i baby parzone.....	94
37. Placki zwyczajne, (granowskie).....	95
38. Placki z orszadą.....	95
39. Placek płocki.....	95
40. Placki i baby warszawskie parzone.....	96
41. Rogale krakowskie z makiem.....	97
Masa makowa.....	97
42. Bułki radziwiłłowskie.....	97
43. Bułeczki tomickie.....	98
44. Pączki kutnowskie.....	98
45. Pączki krakowskie.....	98
46. Pierniki toruńskie.....	99
47. Piernik.....	100
48. Pierniki na opłatkach.....	100
49. Pierniki z mąki kartoflanej.....	101
50. Pierniki żydowskie.....	101
51. Pierniki korzenne.....	101
52. Drugie korzenne pierniki.....	102

## ROZDZIAŁ IX.

### O konfiturach i sokach.

1. Morele lub brzoskwinie.....	103
2. Wiśnie.....	104
3. Maliny.....	104
4. Poziomki.....	104
5. Głóg.....	104
6. Róża.....	105
7. Powidelka z róży.....	105
8. Porzeczki.....	105
9. Melon.....	105
10. Serek z pigw.....	106
11. Soki.....	107
12. Esencya pączowa.....	107
13. Orszada.....	107
14. Biszof.....	108
15. Kardynał pomarańczowy.....	108







THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY

Niektóre dzieła z Nakładu Ludwika Merzbacha  
w Poznaniu:

**Mowa Polska,** wiersz przez S. K. 5 sgr.

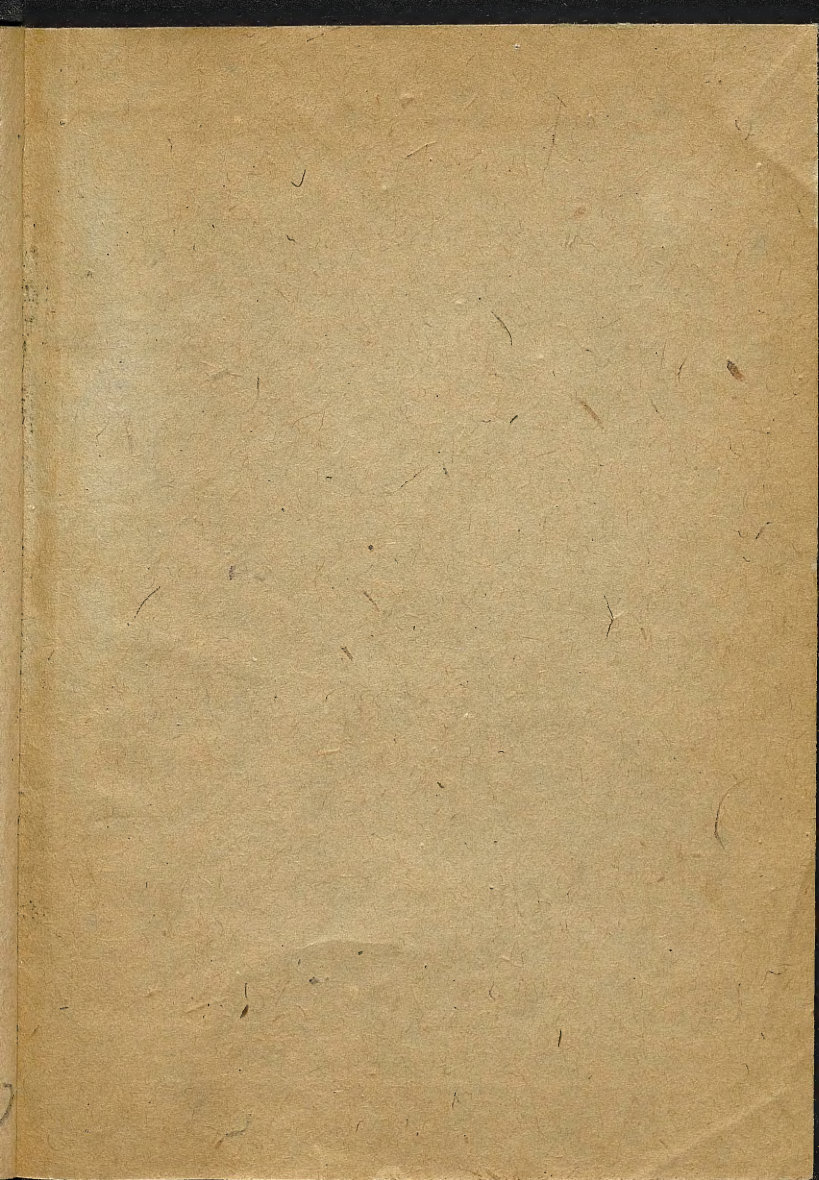
**Ostatnie chwile Joach. Lelewela.**  
Wydanie drugie. 7½ sgr.

**Wilkońska P.** Fata Morgana. Powieść. 2 tomy.  
2½ tal.  
" Irena. Powieść. 2 tomy. 2 tal.  
" Pani podkomorzyna. Powieść. 1¼ tal.  
" Obrazek poznański. Piórem naszkicowała. 1½ tal.  
" Skalińce. Opowiadanie z przeszłości.  
3 tomy. 3½ tal.  
" Snopek literacki, dzieło zbiorowe.  
2½ tal.  
" Pan wojski. 1½ tal.

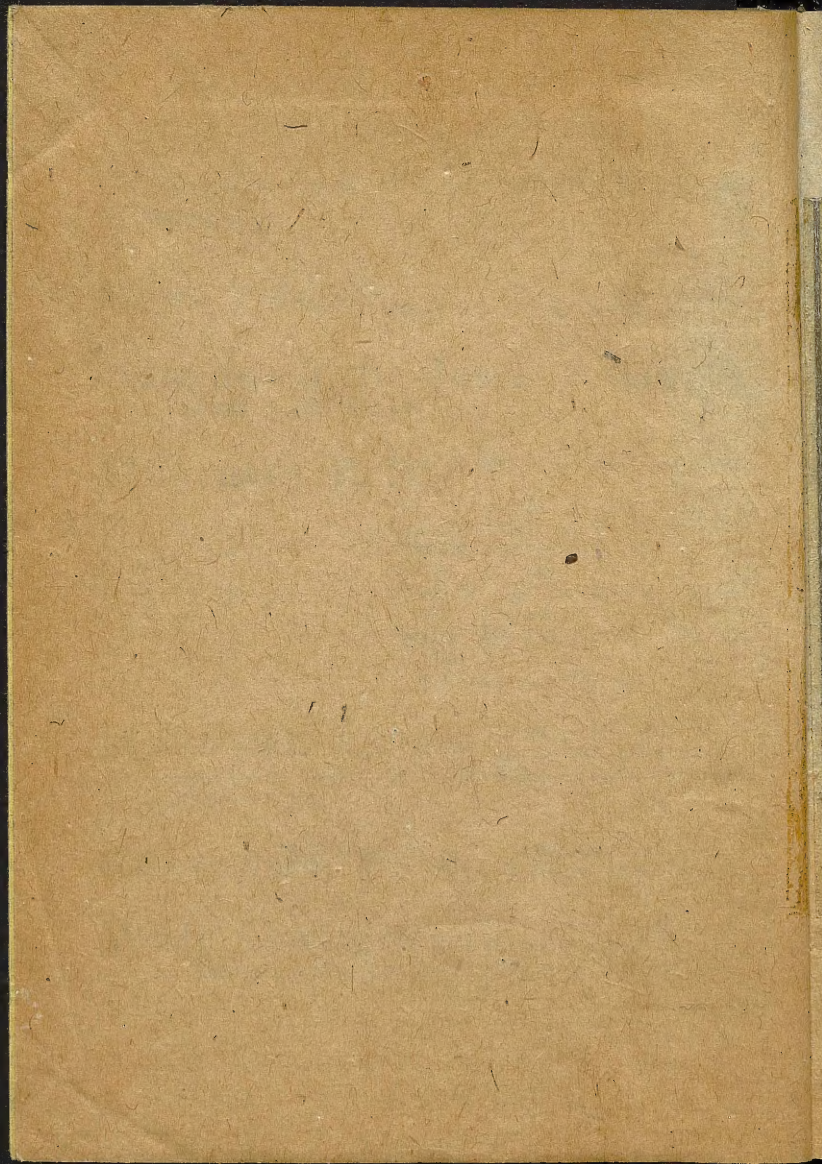
**Wilkoński, August.** Ramoty i Ramotki. Wydanie nowe zupełne z życioryssem autora przez K. Wł. Wojcickiego, i popiersiem autora.  
5 tomów. 5 tal.

**Zaborowski, Julian.** Wycieczka na księżyc. Z drzeworytami. 1½ tal.

**Wody Akwizgrańskie** siarczane w chorobach syfilitycznych przez Dra A. Reumont, przełożył na język polski Dr. T. T. Matecki.











Zakład Narodowy  
im. Ossolińskich



1100098696



